ГРИБЫ НАШИХ ЛЕСОВ

ГРИБЫ
НАШИХ ЛЕСОВ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Мир грибов очень многочислен и разнообразен. Грибы – это не только боровики, подосиновики, сыроежки, грузди. И встречаемся мы с ними не только во время вылазок в лес.

- К. В. Шульга, Э. Ю. Карклина
  - От авторов
  - Что такое грибы
    - Животные или растения
    - Как устроен гриб
  - Съедобные грибы
    - Трубчатые грибы
      - Белый гриб – Boletus edulis Fr
      - Подберезовик – Krombholzia scabra (Fr.) Karst
      - Подосиновик – Krombholzia aurantiaca (Roques) Gilb
      - Масленок поздний – Ixocomus luteus (Fr.) Quel
      - Моховик желто-бурый – Ixocomus variegatus (Fr.) Quel
      - Козляк – Ixocomus bovinus (Fr.) Quel
    - Пластинчатые грибы
      - Рыжик – Lactarius deliciosus Fr
      - Груздь настоящий – Lactarius resimus Fr
      - Груздьжелтый – Lactarius scrobiculatus Fr
      - Груздь черный – Lactarius necator (Fr.) Karst
      - Волнушка розовая – Lactarius torminosus Fr
      - Белянка – Lactarius pubescens Fr
      - Горькушка – Lactarius rufus Fr
      - Серушка – Lactarius flexuosus Fr
      - Подгруздок белый – Russula delica Fr
      - Подгруздок черный – Russula adusta Fr
      - Валуй – Russula foetens Fr
      - Сыроежка пищевая – Russula vesca Fr
      - Зеленушка – Tricholoma equestre (Fr.) Quel
      - Рядовка серая – Tricholoma portentosum (Fr.) Quel
      - Опенок осенний – Armillaria mellea (Fr.) Quel
      - Зонтик пестрый – Lepiota procera (Fr.) Quel
      - Шампиньон обыкновенный – Agaricus

catpestris Fr
- Колпак кольчатый – Rozites caper ata (Pers.) Karst
- Толстушка – Cortinarius esculenius Lebed
- Лисичка – Cantharellus cibarius Fr

- Сумчатые грибы
  -
  - Сморчок обыкновенный – Morchella esculen. ta Fr
  - Сморчок конический – Morchella conica Pers
  - Строчок обыкновенный – Gyromitra esculenta (Pers.) Fr
  - Трюфели
  - Трюфель белый – Choiromyces meandriformis Vitt
  - Трюфель черный, русский – Tuber aestivum Vitt

- Ядовитые грибы
  -
  - Бледная поганка – Amanita phalloides (Fr.) Quel
  - Мухомор вонючий – Amanita virosa (Fr.) Quel
  - Мухомор поганковидный – Amanita tappa (Fr.) Quel
  - Мухомор пантерный – amanita pantherina (fr.) quel
- Несъедобные грибы
  - Желчный гриб – Tylopilus felleus(Fr.) Karst
  - Сатанинский гриб – Boletus satanos Lenz
  - Перечныйгриб – Ixocomus piperatus(Fr.) Quel
  - Ложный серно-желтый опенок – Hypholoma fasciculare (Fr.) Quel
  - Ложный кирпично-красный опенок – hypholoma sublateritium (fr.) quel
- Где и как искать грибы
- Диковины грибного царства
  -
  - Некоторые интересные свойства грибов
- Лечебные свойства грибов
  - Грибы и медицина
- Химия и волшебные грибы[4]
- Заготовка грибов в домашних условиях
  -
  - Сушка

        - Соление
        - Маринование
        - Консервирование в герметически закрываемой таре
    - Грибной стол
        -
        - Салаты
        - Первые блюда
        - Вторые блюда
        - Соусы
        - Изделия из теста с грибами
        - Грибные фарши, или начинки
    - Литература
    - Иллюстрации
        - Съедобные грибы
        - Ядовитые грибы
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7

К. В. Шульга, Э. Ю. Карклина
Грибы наших лесов

От авторов

Шелковистая паутинистая плесень на хлебе – гриб. Большие блюдообразные наросты на стволе дерева – тоже гриб. Лишай на коже человека или белый налет («молочница») во рту у грудных детей – гриб. Светится пень из-за гриба. Изменился цвет новых досок из белого в синий – это работа грибов. Головня и ржавчина на злаках – гриб. Многие лекарства – продукты жизнедеятельности гриба. Очень они многоликие, эти грибы!

Но наша книга посвящена не всем грибам, а лишь небольшой их группе, в основном грибам шляпочным, которые чаще всего употребляются в пищу.

Совсем не зря называют грибы растительным мясом. Белка-то в них даже больше, чем в самом мясе! Есть и жиры, много минеральных солей, витаминов. Главное же – грибы очень вкусны. Кто хоть раз попробовал грибное блюдо, обычно твердо убежден в том, что грибы стоят того, чтобы их собирали.

А между тем собирается их очень мало. Даже не в самые урожайные годы в наших лесах природа выращивает около 5 миллионов тонн грибов. Собирается же едва ли десятая часть их. Грибы почти исчезли из магазинов. Как справедливо отмечает А. Яковлев в статье «У нас всё дома»[1], грибы стали «…редкой диковинкой, более редкой, чем камбала или финики… Видя камбалу, становится обидно, что нам удается поймать эту хитроумную рыбину морских глубин и завезти ее в каждый магазин, а вот грибов, которые растут на самой поверхности земли, и не за тысячи километров, а в любом районе, грибов нет и в помине.

Ведь что было бы, – продолжает А. Яковлев, – если бы грибы открыли лишь в наши дни? И открыли бы даже не там, где они сейчас растут, а на глубине, скажем, одного километра. Наверняка были бы приняты энергичные меры к добыче „грибной массы“. Ученые рассказали бы о них множество интересного. Геологи сбивались бы с ног, разыскивая новые месторождения. В глубь земли пробили бы шахты. И это – не преувеличение. Кто осмелится утверждать, что морская капуста, мидии, да и та же камбала вкуснее и полезнее грибов?

Нет, скорее всего сами грибы виноваты в том, что к ним так пренебрежительно относятся. Уж очень они покладисты и простодушны. Они не требуют, чтобы их сеяли и садили, удобряли почву.

Они растут, как грибы, – и этим все сказано. Там, где их сорвали вчера, они растут сегодня, и вырастут еще столько раз,

сколько их сорвут».

Книга «Грибы наших лесов» рассчитана на широкий круг читателей: всех тех, кто увлекается «охотой» за грибами, кого с большим уважением к предмету их «страсти» называют грибниками.

Авторы адресуют свою книгу и тем, кого увлекает сам поиск грибов, и тем, кто признает их только как гастрономический деликатес. Неопытным грибникам книга поможет научиться различать грибы, расскажет о приметах грибных мест.

Шляпочные грибы, как и все грибы вообще, очень интересные растения без листьев и цветов, веток и корней. Здесь вы познакомитесь с жизнью и строением грибов, способами их размножения.

Узнает читатель и о лечебных свойствах грибов, об их применении в народной и современной медицине.

Для любителей блюд из грибов будут интересны разделы «Заготовка грибов» и «Грибной стол». В последнем разделе, помимо оригинальных, приводятся рецепты из многих кулинарных книг.

Что такое грибы

Животные или растения

Сейчас даже школьник знает, что грибы – это растения. Но у растений привыкли мы видеть корни, листья, у большинства – цветы. Есть, правда, растения и без листьев (у сосны, например, видоизмененные листья – иголки) или без цветов и без ветвей. Но если у таких необычных растений и нет какого-либо одного признака, то есть другие, по которым их безошибочно отнесешь к растениям.

А гриб? Какое же это растение? У него нет корней, нет стеблей и веток, нет листьев и цветов. Слишком уж необычное растение…

Вот эта-то необычность, даже странность, и заставила ученых долго ломать голову, прежде чем они смогли (только в XVIII веке!) ответить на вопрос, что такое грибы.

О грибах, которые мы сейчас называем шляпочными, люди знали давным-давно. Сведения о них сохранились в книгах, написанных еще в глубокой древности. Уже в Iv веке до нашей эры древнегреческий ученый Теофраст, ученик и друг Аристотеля, в своих трудах упоминал о таких грибах, как шампиньоны, трюфели, сморчки.

Спустя пять столетий, в I веке нашей эры, знаменитый римский ученый-натуралист Плиний Старший причислил к грибам также и трутовики, которые появляются на стволах живых деревьев и пнях. Он обратил внимание и на интересное свойство некоторых трутовиков – вызывать ночью свечение пней.

В то время уже хорошо разбирались в хозяйственных свойствах грибов, и Плиний первым попытался разделить их на съедобные и ядовитые. Из съедобных грибов самым большим признанием у римлян пользовался цезарский (кесарев) гриб, блюда из которого готовились для императорского стола. С другой стороны, римляне хорошо знали и о ядовитых свойствах грибов и умело пользовались этим в тех случаях, когда надо было без шума избавиться от неугодного государственного деятеля или политического противника. На пиру ему подавали грибное блюдо, приготовленное с примесью ядовитых грибов. Поев, он умирал. Предполагают, что именно так был отравлен женой Агриппиной (матерью императора Нерона) римский император Клавдий, большой любитель грибных блюд.

Научные сведения о грибах накапливались очень медленно. В более позднее время ботаники-натуралисты собирали и описывали грибы, преимущественно шляпочные, но о их жизни по-настоящему еще ничего не знали. Большое количество грибов

и разнообразие их форм сбивало исследователей, а многие даже сомневались: считать ли грибы растениями или животными. Некоторые высказывались, что грибы по своей природе близки… к минералам.

Появление грибов объясняли всякими небылицами: то им приписывали божественное происхождение, то, наоборот, считали порождением дьявола. Так, французский ботаник Вайан, выступая на собрании ученых, сказал о грибах, что это «проклятое племя», изобретение дьявола, придуманное им для того, чтобы нарушать гармонию остальной природы, созданной богом, смущать и приводить в отчаяние ботаников-исследователей.

Профессор Парижского ботанического сада Турнефор причислял грибы к «травам и кустарникам» без цветов и плодов! Другие же находили у грибов даже цветы. Так, итальянец Микели считал, что у грибов есть цветки с тычинками, но без чашечки и венчика. К такому выводу он пришел, исследуя нижнюю часть шляпки гриба. И хоть в этом он заблуждался, ему первому удалось наблюдать прорастание мельчайших крупинок, из которых появлялись грибы (позднее эти крупинки назвали спорами). Микели разгадал секрет размножения грибов, и его исследования положили конец всяким вымыслам об их появлении.

Такой известный знаток природы, как Карл Линней, также сомневался: куда отнести грибы – к растениям или животным? Сначала Линней был склонен считать грибы животными организмами, потому что они, по его мнению, были схожи с полипами. Но позднее Линней изменил свое мнение и отнес грибы к наземным растениям.

Сейчас уже точно определено место грибов в живом мире. Грибы относятся к низшим растениям. К этой же группе принадлежат водоросли, бактерии и лишайники. Ближайшие родственники грибов – бактерии. Они, как и грибы, не имеют зеленой окраски, так как в них нет хлорофилла – зеленого пигмента, с помощью которого растения усваивают из воздуха углекислый газ и строят из него и воды органические питательные вещества. Поэтому грибы обитают в такой среде, из которой они могут брать уже готовые питательные вещества.

Растут грибы на хорошо унавоженной, богатой органическими веществами почве, на растительных остатках, древесине, живых тканях растений или животных. По тому, как грибы добывают себе пищу, их разделяют на сапрофитов и паразитов. Грибы, которые живут в почве, на опавших сучьях, коре, листьях, пищевых продуктах, называют сапрофитами. Те грибы, которые живут за счет других организмов, вызывая их

патологические изменения, являются паразитами. Такие грибы поселяются на живых растениях, животных и даже человеке. Так, некоторые трутовики паразитируют на деревьях, образуя блюдцеобразные выросты на их стволах; гриб сапролегния паразитирует на икре и мальках рыб, а некоторые виды аспергилловых вызывают микозы печени и почек у человека.

Как устроен гриб

Люди часто сталкиваются с грибами, даже не подозревая, что имеют дело именно с ними, настолько в необычной роли они выступают. Вот, например, собралась хозяйка печь блины. Надо, чтобы тесто хорошо подошло и блины получились мягкими, пухлыми. Если сказать, что для этого нужны грибы, вы удивитесь и возразите: «Причем здесь грибы? Нужны дрожжи».

Правильно. Но ведь дрожжи – это те же грибы, только непохожие ни на подосиновики, ни на трутовики.

А вот вы взяли в руки яблоко. Хорошее, лишь небольшие круглые черные пятнышки на нем. «Наверно, от погоды, а может от града», – подумаете вы. Но нет. Эти черные пятнышки, а иногда и глубокие трещины на кожуре яблока – работа гриба. Яблоко поражено паршой – болезнью, которую вызывают грибы.

Боровик, плесень на хлебе, дрожжи, гриб, вызывающий паршу, – что их роднит? Почему отнесены они в одну группу?

Сделано это не случайно. Их объединяют общие черты строения. И о том, как устроены грибы, лучше всего может рассказать плесень, та самая плесень, которая появилась на долго лежавшей корке хлеба.

Посмотрите при увеличении на ее паутинистый войлочек – и вы увидите основную часть гриба – грибницу, или мицелий. Это и есть, собственно, сам гриб, его тело. Состоит оно из тонких нитей – гиф. Гифы растут только своими кончиками, поэтому старые части грибницы наиболее удалены от концов гиф.

Грибная клетка отличается от клеток других растений не только по форме, но и, так сказать, по содержанию. Очень уж необычен у этой клетки химический состав. Оболочку ее составляет не обыкновенная клетчатка, как у зеленых растений, а грибная, в состав которой входит фунгин. А фунгин весьма сходен с хитином, тем самым веществом, из которого состоит панцирь рака или твердый наружный покров жука. Фунгин придает грибной клетке большую прочность, и об этом нельзя забывать, когда вы приготавливаете грибы для еды. Ведь разрушается фунгин только при длительном воздействии высокой температуры.

Но не только содержанием фунгина отличается грибная клетка. Природа дала ей необычный для растительных организмов крахмал – гликоген, который встречается только у животных. Так что были у Карла Линнея кое-какие основания для того, чтобы сомневаться – уж не к животному ли царству относятся грибы?

Размножаются грибы спорами. Могут размножаться и кусочками грибницы, если поместить их в благоприятные условия. Так разводят, например, шампиньоны.

Чтобы споры вызрели, шляпочные грибы строят сначала «плодовое тело», состоящее из шляпки и ножки, что мы и называем грибом, хотя на самом деле это не гриб, а своеобразный орган размножения грибного организма.

Плодовое тело гриба так же, как и грибница, состоит из грибных нитей – гиф. Только здесь они не ветвятся, а плотно прилегают одна к другой, образуя мякоть ножки и шляпки. Грибные нити в плодовом теле обычно «специализируются» на выполнении определенных работ. Покровные гифы, например, вырабатывают различные красящие вещества, от которых и зависит окраска гриба. По другим гифам в плодовое тело поступает вода и растворенные в ней питательные вещества. Наконец, есть гифы, содержимое которых ярко окрашено пигментами и содержит мельчайшие капельки жира и смолистого вещества (млечный сок). Он есть у рыжиков, груздей, сыроежек и др.

Ножку гриба составляют вертикально расположенные и плотно соединенные между собой грибные нити. Они несут из грибницы питательные вещества к шляпке, в которой по мере роста гриба созревают споры.

Нижняя часть шляпки грибов устроена по-разному. У таких грибов, как боровик, подосиновик, подберезовик, масленок, она состоит из множества трубочек, сросшихся между собой (трубчатые грибы), а у таких, как рыжик, груздь, шампиньон, на нижней части шляпки находится много пластинок (пластинчатые грибы). У трубчатых грибов споры образуются внутри трубочек, у пластинчатых – по обеим сторонам пластинок. У сморчков, строчков, трюфелей и др. (сумчатые грибы) споры образуются на всей поверхности ячеистой или извилистой шляпки, у дождевиков – внутри плодовых тел.

Сверху шляпка гриба покрыта кожицей. Она очень тонкая, но хорошо защищает плодовое тело от неблагоприятных метеорологических условий, предохраняет от высыхания.

При благоприятных условиях грибница, или мицелий, сильно разрастается во все стороны, пронизывая почву или другую среду, на которой поселился гриб. Хорошо развитая грибница имеет большую поверхность, поэтому способна больше поглощать питательных веществ, необходимых для роста и развития. Но грибной мицелий не только поглощает растворенные в воде уже готовые питательные вещества. Он выделяет в окружающую среду особые вещества – ферменты, под действием которых происходит

ее разложение, и усваивает продукты этого разложения. За счет их гриб и живет.

Чтобы увидеть грибницу у шляпочного гриба, нужно осторожно выкопать его и отмыть нижнюю часть от земли. На конце ножки видна будет нежная белая паутинка. Это и есть часть грибницы.

Грибница всех лесных грибов многолетняя. Она очень хорошо приспособлена к различным изменениям окружающей среды и может без вреда переносить большие морозы и засуху. Не обнаруживая признаков жизни иной раз в течение всего лета, грибница возрождается, как только наступают благоприятные условия – определенная температура и влажность. Грибы весьма чувствительны к влажности, потому что почти на 90 % они состоят из воды. Нет достаточного количества воды – и гриб не может строить свое тело. Мицелий перестает расти, замирает.

Отрицательно действует на рост мицелия и низкая температура. Мицелий шляпочных грибов лучше всего растет при температуре 16-25°. Если грибницу не разрушать, т. е. не вырывать грибы «с корнем», а срезать ножом, можно в течение нескольких лет собирать их на одном и том же месте. Опытные грибники бережно относятся к грибнице. Поэтому и на следующий год они обязательно находят на старых местах много грибов. Этим и объясняется «секрет» грибных мест.

Однако для образования плодовых тел многим шляпочным грибам требуется одно важное условие. Необходимо, чтобы их грибница росла по соседству с определенными деревьями. Поэтому боровик можно встретить только по соседству с сосной, елью, дубом, березой; подосиновик – с осиной; подберезовик – с березой; рыжик – с сосной и елью и т, д. Такое своеобразное сожительство, или симбиоз, между грибными гифами и тоненькими корешками дерева было установлено русским ученым Ф. М. Каменским в 1881 г. и впоследствии получило название микориза, или грибокорень.

Из такого сожительства и дерево, и гриб извлекают обоюдную пользу. Дерево снабжает гриб углеводами, которые гриб как организм, не имеющий хлорофилла, вырабатывать не может. Гриб тоже не остается в долгу. При помощи обильно разветвленной в почве грибницы он снабжает дерево водой, азотистыми и другими питательными веществами, которые берет из разлагающихся в почве растительных остатков. Было замечено, что молодые дубки лучше растут в том случае, если их корни заражаются микоризообразующим грибом.

Только при наличии определенных деревьев микоризный гриб может дать плодовые тела, а следовательно, и размножаться.

Богат и разнообразен мир шляпочных грибов. Их насчитывается около 200 видов, но употребляют в пищу только около 40, а местами всего 15-20 видов. Остальные виды грибов, если и не считаются ядовитыми, то по своим пищевым качествам относятся к несъедобным. В народе их называют «поганками» и не собирают.

По вкусовым качествам грибы делят на 4 категории. К первой относятся наиболее вкусные и ценные грибы: белый гриб, рыжик, груздь; ко второй – подосиновик, подберезовик, масленок, шампиньон, волнушка, белянка, гладыш, подгруздок белый, черный груздь; к третьей – моховик, козляк, сморчок, сыроежка, лисичка, строчок, опенок, валуй, серушка; к четвертой – все остальные, используемые в основном для соления: горькушка, свинушка, скрипица, подгруздок черный, зеленка, рядовка.

Несмотря на то, что в строении шляпочных грибов много сходства, все же у каждого вида грибов есть свои весьма типичные особенности. Это позволяет различать их и не ошибаться при определении.

Съедобные грибы

Трубчатые грибы

Белый гриб – Boletus edulis Fr

Ни один гриб не сравнится с белым грибом, или боровиком, как его многие называют. Он пользуется таким «авторитетом», что даже стал своеобразной единицей измерения. И если вы спросите даже и не очень опытного грибника, много ли грибов он собрал, то обычно никогда не услышите в ответ: «Около двух или четырех килограммов». Почти всегда, если поход в лес был удачным, он скажет, сколько нашел боровиков. И лишь между прочим добавит: «Ну и рыжиков, маслят собрал порядочно».

Каждый найденный боровик – предмет особой гордости грибника. И пусть за много часов хождения по лесу удалось найти лишь несколько этих грибов, их обязательно положат наверх, как лучшее украшение грибной корзины. Называют гриб белым за то, что его мякоть, трубчатый слой и ножка остаются белыми и при сушке, и при варке.

Белый гриб растет в самом красивом лесу – в сухих негустых березовых рощах и сосновых борах или в еловом лесу, расположенном на несколько возвышенных участках, у могучих дубов и в дубовом молодняке.

Белый гриб никогда не растет в осиннике или ольшанике, на сырых заболоченных местах, в слишком сыром и высоком мху, на кочках и кочковатых участках, в очень густом и высоком черничнике или брусничнике. Но его можно встретить в сосновых борах с не слишком густым вереском или папоротником.

Лес, в котором встречаются боровики, не очень светлый, прохладный, но и не сырой, не густой.

В сплошном гущаре белые грибы не растут, не любят они и прямых солнечных лучей. Чаще всего боровики прячутся среди невысокой травы и мха, под листьями или там, где опавшая хвоя лежит на земле толстой подушкой. Конечно, бывают исключения, но сравнительно редко.

Если лето очень влажное, боровики нужно искать в более высоких местах, там, где не очень сыро. Если год сухой, они будут чаще встречаться на более низких местах. Грибникам это всегда следует учитывать. Также стоит помнить и о том, что белые грибы любят такие места, где растет майник, белоус, молиния. И если вы знаете эти растения, сможете найти и место, где могут быть боровики.

О времени появления этих грибов вам напомнят красные

мухоморы. Появились мухоморы – значит, время быть и боровикам. Там, где растут красные мухоморы, может встретиться и боровик. Только присматривайтесь внимательнее. И если увидите один боровик, оглянитесь. Рядом, если до вас на этом месте никто не побывал, должен быть и второй гриб, и третий… Боровики любят «компанию» и редко растут поодиночке. Бывают случаи, когда в такой «компании» насчитывается до 40 грибов.

Растут белые грибы с июня – месяца солнца до октября – месяца туманов, но, если год влажный, могут быть и раньше. В 1962 году, например, в лесах под Минском белые грибы находили уже в конце мая. Осенние боровики считаются самыми лучшими.

Растут белые, как и все грибы, очень быстро. Если гриб, которому от роду всего один день, весит 2 грамма, то на шестой день его вес увеличивается в 95 раз. Иногда встречаются боровики-великаны. Летом 1964 г. недалеко от г. Владимира найден белый гриб весом в 6 килограммов 750 граммов. Высота его была 58 сантиметров, диаметр шляпки – 46, толщина корня – 22 сантиметра[2]. Но такой гриб – большая редкость. Чаще попадаются белые грибы поменьше: от 600-800 до 2100-2600 граммов. Жаль только, что многие из таких великанов бывают уже непригодными в пищу.

Для неопытного грибника все боровики – боровики. А опытный грибник знает, что и боровики разные бывают.

Вот боровик, который вырос в еловом лесу. У него маленькая красновато-буроватая шляпка, ножка высокая и сравнительно тонкая. У боровика, который найден в сосновом лесу, шляпка побольше, да и цвет ее более бурый, ножка короче и значительно толще, чем у елового. А те боровики, которые встретились в березовом лесу, совсем светлые: шляпка у них светло-бурая, ножка – широкая внизу.

Цвет шляпки боровиков зависит не только от того, среди каких деревьев он растет, но и от освещенности. У выросших на достаточно освещенном месте грибов темно-бурая, почти черная шляпка, у выросших в затененных местах (под ветвями, листьями, хвоей, во мху) – почти белая.

Мякоть шляпки белая, не меняет своего цвета на изломе, на вкус чуть сладковатая, с аппетитным запахом слегка поджаренного ореха.

У молодых грибов трубчатый слой плотный, белый, у созревших – желтоватый, а затем желто-зеленый, на изломе не меняет цвета, легко отделяется от мякоти.

Ножка у молодого гриба толстая, бочкообразная. По мере роста она становится цилиндрической. Окраска ее светлая, более или менее буроватая с тонким сетчатым рисунком белого цвета.

Питательная ценность шляпки и ножки одинакова лишь у молодых боровиков. С ростом гриба ножка делается более твердой, имеет более слабый запах и в большей степени поражается червями. В молодых шляпках боровиков содержится в два раза больше белков, больше жира и минеральных веществ, в два раза меньше клетчатки, чем в ножках. Поэтому ножки боровиков маринуют или сушат отдельно.

Питательная ценность боровиков определяется их химическим составом. Они содержат много витаминов, экстрактивных веществ, которые способствуют лучшему выделению желудочного сока. По сокогонным свойствам боровики даже лучше, чем крепкий мясной бульон. А как вкусно пахнут боровики, особенно сушеные! Уже один этот запах возбуждает аппетит гораздо лучше, чем аппетитные капли.

У нас боровики употребляют в пищу свежими, жареными, вареными, тушеными и даже сырыми. Их чуть сладковатая мякоть, посыпанная солью, довольно вкусная.

Белые грибы сушат, маринуют, солят. Правда, вкусовые качества соленых боровиков снижаются, но маринованными они лучше сохраняют свой вкус и аромат. У сухих грибов аромат как бы концентрируется и становится даже более сильным, чем у свежих.

У русского народа боровик – самый любимый гриб. Приходится только удивляться, что в Швейцарии, где белых грибов очень много, как сообщает А. И. Молодчиков в книге «В мире грибов», их почему-то считают несъедобными!

Подберезовик – Krombholzia scabra (Fr.) Karst

Ближайшими родственниками белого гриба являются черные грибы, т. е. такие грибы, мякоть которых при сушке чернеет. Одним из них является подберезовик.

В разных местах этот гриб называют по-разному: березовик, черный гриб, осовик, колосовик, серый гриб, обабок, бабка, подобабок. После боровика это самый вкусный из трубчатых грибов. В молодом возрасте он очень похож на белый гриб, только ножка у него с мелкими черными (серыми) чешуйками.

Характерной особенностью подберезовиков является то, что они очень быстро растут. Известный русский натуралист профессор Д. И. Кайгородов измерил два подберезовика в период их роста. Один из грибов за сутки вырос на 4,5 сантиметра, другой – на 4. Неудивительно, что при такой большой энергии роста эти грибы быстро стареют. Созревают они обычно на шестой день и уже через сутки после этого начинают дряхлеть, в

них появляется много червей – личинок грибных мух. Поэтому очень редко можно найти большой подберезовик, который был бы хорошим. Но молодые подберезовики очень вкусны, у них нежная мякоть.

Шляпка у молодых подберезовиков выпуклая, позднее становится подушкообразной формы; кожица, которая ее покрывает, очень тонкая, ее почти нельзя отделить от мякоти. Спороносный слой сначала сероватый, затем грязновато-серый, а потом буровато-серый. Ножка длинная, тонкая, белая, с белыми, серыми, бурыми и черными чешуйками. Иногда она бывает изогнута в ту сторону, где больше света.

Окраска шляпки у подберезовиков колеблется от беловато-серой до желтовато- или даже черновато-бурой и зависит от места, где растут грибы.

Встречаются подберезовики с начала лета до осени в березовых рощах, под отдельными березами, на опушках леса, полянах, возле дорог, троп, канав. Кстати, подберезовики нужно искать не под самым деревом, а поодаль, т. е. там, где расположены молодые корешки березы.

В зависимости от места произрастания различают более 10 разновидностей (форм) подберезовиков. Самый ценный и крупный подберезовик обыкновенный имеет серовато-бурую, почти черную шляпку, толстую ножку с вертикально расположенными черными чешуйками и серовато-белый низ шляпки. Мякоть гриба на изломе цвета не меняет. Старые грибы мягки, дряблы, во время дождей, как губка, впитывают воду.

Если же место сырое, чаще можно встретить подберезовик белый болотный или серый пятнистый болотный (у последнего мякоть на изломе розовеет). Поскольку такие грибы растут в сырых местах, они очень водянистые и быстро портятся. Опытные грибники это хорошо знают.

Все виды подберезовика влаголюбивые, поэтому урожай их бывает особенно большой, если лето и осень теплые и влажные.

Подберезовики пригодны для маринования и соления. Свежие грибы лучше жарить или тушить. Подберезовики можно также сушить, но при этом они, как уже отмечалось, чернеют. Сухие грибы, размолотые в порошок, используются для приготовления соусов.

Подосиновик – Krombholzia aurantiaca (Roques) Gilb

Этот гриб очень похож на подберезовик, только шляпка у него красная. Поэтому и называют его везде по-разному: красноголовик, красный гриб, краснюк, красная шапочка. Каждый

грибник рад найти такого красавца.

Растет подосиновик с первой половины июня до октября, если нет ранних заморозков. Встречается, вопреки названию, не только под осинами, но и под березами, в сосновом и еловом лесу, на опушках и даже на лесных полянах. Встречается и среди вереска.

Подосиновик – крупный гриб с мясистой шляпкой, вначале полушаровидной, позднее более плоской, подушкообразной формы. Диаметр ее – до 15-20 сантиметров и больше.

Цвет шляпки у подосиновиков бывает кирпично-красным (красно-оранжевым), оранжевым, желтым (желто-бурым) и почти белым. Чаще всего встречаются красные и желто-бурые подосиновики. Красные растут под осинами, среди ельника, выросшего на том месте, где раньше росли осины. Желто-бурые подосиновики встречаются под березами и осинами, в сосновых лесах с примесью березы и осины. Шляпка у них желтовато-бурая, ножка вся в темных чешуйках. Такие грибы часто встречаются на Севере. За полярным кругом, в лесотундре, они достигают довольно большого веса – до 2 килограммов.

Ножка у подосиновика цилиндрическая, высокая, к десятому дню роста она поднимает шляпку на 20 сантиметров.

Мякоть белая, но более грубая, чем у подберезовика. Характерным ее признаком является то, что при разрезе (или на изломе) она быстро начинает менять свой цвет: вначале становится розовой, затем темно-синей и даже черной. Происходит это в результате того, что содержащиеся в грибе бесцветные пигменты под действием кислорода воздуха окрашиваются. Но это не влияет на вкусовые качества гриба.

Подосиновики употребляют в пищу во всех видах. Они вкусны жареные, тушеные, но требуют более продолжительной обработки. Лучше всего их мариновать. В этом случае они сохраняют свой естественный вид.

Масленок поздний – Ixocomus luteus (Fr.) Quel

Известно несколько видов маслят. Характерно, что в сырую погоду их шляпка делается слизистой и блестит, как смазанная маслом. Вероятно, поэтому грибы названы маслятами. У некоторых видов маслят в молодом возрасте нижняя сторона шляпки закрыта тонкой белой пленкой. Когда гриб вырастет, пленка разрывается, ее остатки в виде кольца видны на ножке. У старых маслят это кольцо мало заметно, так как пленка засыхает и становится более темной.

Самые лучшие из маслят – маслята поздние, или настоящие,

с кольцом на ножке. Растут они с июня и до конца сентября, преимущественно в сосновом лесу, причем довольно часто в молодом сосняке на хорошо освещаемых, не густо заросших участках. Иногда встречаются и под елями.

Маслята светолюбивы, и поэтому их следует искать на солнечных полянках, у опушек, дорог, на пригорках. Теплым влажным летом маслята особенно урожайны, и иной раз на одной поляне можно без труда набрать их целую корзину. Некоторые грибники считают, что особенно много маслят можно найти на местах пожарищ, костров.

Шляпка у масленка позднего коричневая, светло-бурая или бурая, иногда с фиолетовым оттенком, сначала колпаковидная, потом конически выпуклая в середине.

Кожица с нее легко снимается, при этом обнажается белая или немного желтоватая мякоть, способная вбирать много воды. На изломе не темнеет, имеет слабый приятный запах.

Спороносный слой у молодых маслят плотный, желтоватого цвета, легко отделяется от мякоти. С ростом гриба он становится рыхлым.

Маслята вкусны жареные, тушеные и в супе. Превосходны для маринования.

Можно без преувеличения сказать, что всякий, кому довелось угощаться маринованными или солеными маслятами со свежесваренным, еще дымящимся картофелем, предпочтет это блюдо многим деликатесам.

Моховик желто-бурый – Ixocomus variegatus (Fr.) Quel

Растет этот гриб с июля до октября преимущественно на песчаной мшистой почве во влажных сосновых борах. Кое-где моховик желто-бурый называют еще болотовиком.

Шляпка у моховика 5-10 сантиметров в диаметре, охряно-желтого или желто-буроватого, иногда коричневого цвета, слегка чешуйчатая. В сухую погоду сухая, в сырую слабо слизистая, с неотделяющейся кожицей. Трубчатый слой сначала желтый, потом оливково-табачный, от шляпки отделяется плохо.

У молодых грибов шляпка выпуклая, с загнутым внутрь краем, у старых она становится плоской.

Мякоть без особого запаха и вкуса, желтоватого или бледно-оранжевого цвета, на изломе чуть-чуть синеет.

Ножка бывает высотой 4-8 сантиметров, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком.

И хотя моховики относятся к грибам третьей категории, все же грибники их охотно собирают, особенно когда нечем

заполнить корзину.

Эти грибы жарят и тушат, иногда солят.

Не обильно, но довольно часто в наших лиственных и хвойных лесах в то же время, как и моховик желто-бурый, встречается моховик зеленый – Xerocomus subtomentosus (Fr.) Quel. Шляпка у него бархатистая, оливково-бурого или желтовато-оливкового цвета, иногда с мелкими трещинами и неотделяющейся кожицей. Мякоть слегка желтоватого цвета со слабым грибным запахом. Трубчатый слой ярко-желтый или зелено-желтый с крупными угловатыми порами.

Моховик зеленый употребляется жареным, вареным, пригоден также для соления и сушки.

Козляк – Ixocomus bovinus (Fr.) Quel

Встречается этот гриб преимущественно в хвойных (сосновых) лесах с сыроватой почвой с середины июня до конца сентября. В некоторых местах козляк называют также коровяком, коровьим грибом, моховиком, решетником.

Шляпка у молодых грибов выпуклая, у старых – более плоская, гладкая, с волнистым и несколько загнутым вверх краем, диаметром 4-10 сантиметров, светло-желтого или буро-желтоватого или охристого цвета, в сырую погоду слизистая, с легко снимающейся по краю кожицей.

Трубчатый слой рыхлый, с крупными угловатыми порами, серовато-желтого, а позднее буроватооливкового цвета. Ножка высотой до 10 сантиметров, тонкая, по цвету почти одинаковая со шляпкой. Мякоть желтоватая со слабым приятным запахом, несочная и неломкая.

Молодые грибы можно сушить и солить, а также использовать для супа и тушения.

Пластинчатые грибы

Рыжик – Lactarius deliciosus Fr

Рыжик – первосортный гриб, самый ценный и самый вкусный среди пластинчатых грибов. Растет он с конца июля до октября в сосновых и еловых лесах, чаще всего на несколько возвышенных местах, на опушках, где нет густой травы.

Бывают две разновидности рыжика – сосновый и еловый. Сосновый – большего размера, более приземист и мясист, желто-оранжевой окраски; еловый – рыже-зеленоватого цвета. Ножка полая, мясистая, короткая. Шляпка бывает диаметром от 3 до 15 сантиметров (в сырую погоду покрывается слизью). У грибов обеих разновидностей на шляпке видны кольца более темного цвета, чем поле шляпки. У молодых рыжиков шляпка плоская, у зрелых – широко-воронкообразная, с загнутыми краями. Мякоть рыжика ярко-оранжевого цвета. При срезе или изломе выделяется млечный сок такого же цвета, поэтому рыжики относятся к грибам-млечникам. Сок имеет приятный запах, напоминающий запах сосновой коры и кедрового ореха.

Некоторые грибники отмечают, что при влажном лете урожайнее еловые рыжики, в более сухую погоду больше рыжиков сосновых, однако так не всегда бывает. Часто рыжики растут целыми колониями. В таких случаях собирать их большое удовольствие. Кажется, что кто-то рассыпал по земле большие и маленькие медно-красные монеты.

Рыжики – грибы-компас. С северной стороны дерева они растут чаще и бывают более крупными, долго скрываются под покровом опавшей и полуистлевшей хвои. На их присутствие указывают лишь малозаметные на первый взгляд бугорки.

В кулинарии рыжики по праву считаются деликатесом. Они очень вкусны жареные, но особенно хороши соленые. И если на стол в качестве закуски подадут черную и красную икру, а рядом поставят соленые рыжики, то далеко не каждый отдаст предпочтение икре.

К тому же дело не только во вкусовых качествах. Эти грибы очень питательны. Соленые рыжики по калорийности превосходят маринованные боровики, яйца и даже куриное и говяжье мясо (на 75,7 и 78,7 калории из расчета на грамм продукта). По усвояемости организмом человека ни один из грибов не может сравниться с рыжиком.

Груздь настоящий – Lactarius resimus Fr

Этот гриб, как и рыжик, считается первосортным. Растет он с конца июля до середины сентября в березовых или сосново-березовых лесах, реже – в смешанных. Наиболее распространен в центральных областях европейской части СССР.

Груздь крупнее, массивнее рыжика. Шляпка достигает 10-20 сантиметров в диаметре. У молодого гриба шляпка белая, плоская с загнутыми вниз краями, у зрелого – слегка желтеющая, воронкообразная, с пушисто-волокнистой бахромкой по краю. Даже в сухую погоду она влажная. На шляпке заметны более светлые концентрические круги. Иногда на ней бывают рыжеватые или светло-желтые пятна. Встречаются грузди светло-кремовой окраски. Груздь также относится к млечникам.

Мякоть груздя белая, плотная, но ломкая, имеет острый приятный запах, похожий на запах березы с примесью запаха хрена. При изломе выделяется белый едкий сок, который на воздухе желтеет. Ножка короткая, внутри полая.

Грузди чаще всего растут скоплениями, но искать их нужно тщательно, так как они маскируются истлевшими листьями, устилающими землю.

В урожайные годы грибники, хорошо знающие грибные места, без труда набирают большие корзины груздей. Этот гриб – ценная находка. Он идет главным образом для соления, иногда для маринования. В таком виде он мясист, сочен, ароматен, издавна славится в хлебосольной русской кухне.

Груздьжелтый – Lactarius scrobiculatus Fr

Встречается этот гриб больше в северной половине лесной зоны Союза. Растет с июля по октябрь главным образом в еловом лесу, но попадается и в смешанном. Груздь настоящий – это березовый гриб, груздь желтый, или подгруздь, как его кое-где называют, – еловый гриб. Этот гриб очень похож на груздь настоящий, только шляпка его желтая с концентрическими кругами более темного цвета, вогнутая внутрь, с мохнато-волокнистыми краями. Пластинки редкие, желтоватого цвета. Мякоть белая, выделяет горький млечный сок, желтеющий на воздухе.

Употребляется только для соления. Как и груздь настоящий, является грибом первой категории.

Груздь черный – Lactarius necator (Fr.) Karst

Растет этот гриб с конца июля до октября в лиственных, преимущественно березовых и смешанных лесах. Его шляпка плотная, мясистая, сначала плоская, у более старых грибов на ней образуется воронковидное углубление. Диаметр шляпки достигает 15-17 сантиметров. Цвет ее буро-оливковый с черными кругами. Мякоть гриба плотная, сероватобелая. На изломе выделяет обильный едкий млечный сок, который потом чернеет. Пластинки тонкие, частые, сероватые. Ножка зеленовато-бурая, плотная и короткая.

Чернушка хороша для соления. Следует иметь в виду, что при солении этот гриб изменяет цвет: вначале становится фиолетовым, затем темно-вишневым.

Волнушка розовая – Lactarius torminosus Fr

Растет этот гриб с конца июля до октября в березовых лесах, встречается и в смешанных. По форме волнушка несколько похожа на рыжик, но отличается от него более розовым цветом, пушистой бахромой по краю шляпки и белым млечным соком. Вероятно, ее название произошло от древнеславянского слова «вовна» – шерсть. В некоторых местах волнушку называют волнянка, волжанка.

Шляпка этих грибов имеет 5-12 сантиметров в диаметре, слегка вогнутая, розовая или красновато-розовая с кругами более темной окраски, похожими на расходящиеся волны (возможно, что название гриба происходит и не от слова вовна, а от слова волна). Пластинки желтоватые, белые или светло-розовые. Ножка такого же цвета, полая внутри, высотой 5-6 сантиметров.

Волнушка также относится к млечникам. В отличие от рыжика волнушка выделяет белый очень едкий сок. Поэтому употреблять эти грибы можно только для соления, причем предварительно отваренные и промытые или вымоченные. В противном случае горечь делает гриб несъедобным.

Правильно засоленные волнушки довольно вкусны.

Белянка – Lactarius pubescens Fr

Встречается в хвойных и смешанных лесах с августа до заморозков на сырых местах, где не найдешь других грибов. Внешне белянка напоминает груздь, но уступает ему по размеру и по плотности. Цвет гриба грязновато-белый или слабо желтоватый. Шляпка достигает 8-12 сантиметров в поперечнике; сначала она плоско-выпуклая, с загнутыми краями, позднее – воронкообразной формы. Частые и довольно тонкие пластинки с

нижней стороны шляпки также грязно-беловатые, низбегают на ножку. Ножка белая, короткая. Мякоть белая, водянистая, выделяет горький млечный сок.

Белянка используется только для соления. По вкусу она, конечно, уступает груздю, но когда груздей мало, тогда хороша на столе и соленая белянка.

Горькушка – Lactarius rufus Fr

Растет в сосновом лесу в течение лета и осени. Отличается горькушка хорошей урожайностью. Шляпка и ножка у нее одинакового буро-коричневого или красно-коричневого цвета, мякоть плотная, жесткая, без запаха, выделяет горький, беловатый или бесцветный млечный сок. Отсюда и название гриба. Пластинчатый слой более светлый. Ножка внутри полая, шляпка посредине имеет бугорок.

Идет только в засол, предварительно отваренная или тщательно вымоченная. В соленом виде этот гриб также находит любителей.

Серушка – Lactarius flexuosus Fr

Встречается чаще всего в северной половине лесной зоны с августа до конца сентября в смешанных лесах возле берез, где более увлажнена почва. В этом случае более урожайна и растет скоплениями.

Шляпка 3-10 сантиметров в поперечнике, лиловато-серого цвета с неровными краями, плоско-выпуклая вначале, позднее становится воронкообразной, похожей на рюмку.

Пластинки желто-охряного цвета, крупные, иногда бывают искривлены. Ножка до 8 сантиметров высотой, внутри полая, такого же лиловато-серого цвета, как и шляпка, иногда светлее. Мякоть плотная, серо-беловатая, на изломе выделяет водянисто-белый горький сок. Используется серушка только для соления.

Подгруздок белый – Russula delica Fr

Часто и довольно обильно встречается в хвойных к лиственных лесах. Он очень похож на груздя, хотя и относится к другому роду (к сыроежкам). Форма шляпки у подгруздка такая же, как у груздя настоящего, только края не бахромчатые, да сверху она всегда сухая и почти всегда с приставшей землей. Пластинки белые или голубовато-белые. Мякоть крепкая, белая, без млечного сока, в ткани неедкая, в пластинках едкая. Ножка

ровная, сначала сплошная, потом полая, белого цвета.

От всех груздей подгруздок отличается тем, что у него нет млечного сока. Как и грузди, этот гриб хорош соленый. Перед засолкой вымачивать его не надо.

Подгруздок черный – Russula adusta Fr

Растет с июля по октябрь в лиственных и хвойных лесах. У молодых грибов шляпка плоско-выпуклая, вдавленная посредине, с загнутым краем, позднее становится воронковидной, голая, слегка клейкая. Окраска ее вначале грязновато-серая, затем оливково-буровато-серая и у взрослого гриба она становится темно-бурой. Диаметр шляпки 7-15 сантиметров. Мякоть довольно ломкая, белая, потом серая или буровато-серая, без млечного сока, в ткани неедкая, в пластинках едкая. Пластинки частые, узкие, сначала беловатые, потом сероватые, от надавливания темнеют.

Подгруздок черный в отличие от подгруздка белого необходимо перед засолом вымачивать.

При засолке этот гриб чернеет.

Валуй – Russula foetens Fr

Этот гриб можно найти в березовом, дубовом или сосновом лесу, начиная с августа. Светло-желтая или желто-бурая шляпка у молодого валуя шаровидной формы, плотно прилегает к ножке, позднее выпрямляется и становится более плоской, края ее утончаются и разрываются. В сухую погоду она блестящая, в сырую – слизистая. Мякоть гриба белая, плотная, на вкус горькая, со слабым неприятным запахом сырости. Пластинки сначала белые, а позже желтеют, иногда с капельками влаги. Ножка белая, полая внутри.

Валуй, или бычок, как его еще называют, употребляется только для соления, редко для маринования.

Сыроежка пищевая – Russula vesca Fr

Среди сыроежек, пожалуй, самой распространенной является сыроежка пищевая. Шляпка у нее неровно окрашенная, розового, бело-розового или бордово-красного цвета, иногда буроватая, со слаборубчатым краем, с несдирающейся или слабо сдирающейся кожицей, которая часто не доходит до края на 1-2 миллиметра. Мякоть гриба неедкая, белая, хрупкая, приятна на вкус (немного напоминает вкус цветной капусты). Пластинки частые, белые или

желтоватые. Ножка ровная, несколько утонченная книзу. Мало найдется грибников, которые еще с детства не узнали бы вкуса свежей сыроежки – отсюда и название этого гриба.

Известно около 150 разновидностей сыроежек, 80 из них встречается в нашей стране. По утверждениям некоторых авторов, сыроежки составляют не менее одной трети урожая всей массы съедобных грибов.

Растут они в течение всего лета и осени в березовых, смешанных и меньше в хвойных лесах; сыроежки влаголюбивы, но в то же время боятся засухи меньше, чем другие грибы, довольно неприхотливы: встречаются даже на болотных кочках.

Сыроежки с их белоснежными ножками и такими же пластинками на нижней стороне шляпки очень изящны.

Интересной особенностью этих грибов является окраска шляпки всех цветов радуги: от темно-вишневых, пурпурно-красных, лиловых, темно-зеленых до светло-желтых и бледно-розовых.

Если у всех трубчатых и многих пластинчатых грибов цвет шляпки известным образом гармонирует с окружающей средой, то сыроежки пестрят в лесу, словно сигнальные флажки. Собирать их не составляет никакого труда. Изредка встречаются сыроежки-великаны, у которых шляпка величиной с десертную тарелку.

Сыроежки можно жарить, предварительно обваляв в муке или сухарях, использовать также для супа и жаркого. Хороши они и соленые.

Следует иметь в виду, что сыроежки, у которых шляпка густо окрашена в красный, темно-красный или пурпурно-красный цвет, на вкус жгуче-горькие, поэтому пригодны только для соления. Эти грибы относят к четвертой категории.

Зеленушка – Tricholoma equestre (Fr.) Quel

Встречается этот гриб в сосновых, иногда в смешанных лесах на песчаных почвах. Форма шляпки сначала выпуклая, потом почти плоская, с волнистым, иногда растрескавшимся краем, зеленовато-желтого, а в середине оливково-буроватого цвета. Пластинки почти свободные, слабо приросшие к ножке, серно-желтые. Ножка у молодых грибов короткая, почти вся скрыта в земле, сплошная, также серно-желтая. Мякоть беловатая и бледно-желтоватая, сравнительно плотная.

Некоторыми любителями гриб зеленушка ценится довольно высоко. Хороша она вареная и жареная, вкусна маринованная и соленая. Да и растет она в сентябре – октябре и даже в ноябре, т. е. дольше, чем другие грибы. Однако зеленушка требует очень

тщательной обработки. У молодого гриба шляпка бывает клейкая, к ней пристает песок, который трудно очистить. Набивается он и в пластинки.

Гриб имеет довольно приятный запах. Высушенный, он может использоваться для получения грибного порошка.

Рядовка серая – Tricholoma portentosum (Fr.) Quel

Встречается преимущественно в сосновых, реже в лиственных лесах с сентября до заморозков. Часто этот гриб растет рядами, за что и получил свое название.

Шляпка у рядовки темно-серого или пепельного цвета с лиловатым оттенком, в центре более темная, с лучистыми полосками, радиально-волокнистая, клейкая, мясистая, растрескивается по краям. Кожица снимается хорошо. Мякоть со слабым приятным запахом, рыхлая, ломкая, белая, на воздухе слегка желтеет. Пластинки редкие, широкие, слегка серовато-желтоватые. Ножка крепкая, гладкая, белая или чуть желтоватая, глубоко сидит в почве, поэтому шляпка слабо выделяется над ней.

Рядовка – довольно вкусный гриб. Используется она вареной, жареной и соленой.

Опенок осенний – Armillaria mellea (Fr.) Quel

Растет с конца августа до октября во всех без исключения лесах, у опушек, на порубках, но не на земле, а на пнях или корнях давно срубленных или упавших деревьев, а также на остатках древесины в почве.

Опенки несколько своеобразны тем, что у них длинные тонкие ножки высотой 6-10 сантиметров и растут они обычно большими гнездами. Диаметр шляпки у опят от 3 до 10 сантиметров. Цвет ее рыжевато-бурый, с чешуйками, пластинки буроватые. У молодых грибов шляпка закрыта нежной белой пленочкой, которая позднее разрывается. Следы ее остаются на ножке гриба в виде бахромчатого кольца.

Мякоть почти белая или слегка желтоватая, с приятным запахом. Опенки очень урожайны. Иной раз они густо покрывают пни, поэтому их легко собирать.

Хороши опенки и на вкус. В этом они могут конкурировать с лучшими из пластинчатых грибов, уступая, может быть, лишь только рыжику. Превосходны они жареные, тушеные, маринованные и соленые. Опенки можно сушить. Сушеные опята – хорошая начинка для пирожков.

Зонтик пестрый – Lepiota procera (Fr.) Quel

Это наиболее крупный из съедобных грибов. Встречается часто, но не обильно по всем лесным и лесостепным зонам Союза и в горных лесах. Растет он одиночно и группами в изреженных лесах, кустарниках, садах, на лужайках, иногда даже на огородах, с июля по сентябрь. Шляпка у молодых грибов яйцевидная, позднее становится почти плоской, с бугорком посредине, диаметром 10-40 сантиметров. Гриб назван так за сходство с зонтиком. На шляпке хорошо видны буроватые чешуйки, расположенные кругами. Пластинки белые, широкие и редкие, не приросшие к ножке.

Ножка высотой 10-30 сантиметров (иногда до полуметра), у основания клубневидная, плотная, полая у старых грибов, покрыта буроватыми чешуйками, с двуслойным белым пленчатым кольцом, свободно передвигающимся по ножке.

Мякоть белая, волокнистая, с сильным приятным грибным запахом. Используются только шляпки молодых грибов в вареном или жареном виде.

Шампиньон обыкновенный – Agaricus catpestris Fr

Этот гриб так же, как шампиньон лесной, полевой и луговой, является немикоризным, поэтому совсем необязательно, чтобы его соседями были определенные деревья, как это нужно другим грибам. В связи с этим и растут шампиньоны не только в лесу, но и на лугу, и в поле на плодородной унавоженной почве.

У шампиньона обыкновенного белая выпуклая шляпка с сероватыми чешуйками. У молодых она шаровидная и соединяется с ножкой белой пленкой. Позже пленка разрывается, следы ее остаются на ножке в виде бахромчатого кольца. Размер шляпки 5-12 сантиметров в диаметре. Покрывающая шляпку кожица с края легко снимается.

Пластинки у молодых шампиньонов розового цвета, затем темнеют, становятся бурыми и у старых грибов совсем чернеют. Ножка 3-10 сантиметров высотой, белая, плотная, крепкая. Мякоть белая, на изломе иногда слегка розовеет, сока не выделяет.

У лесного шампиньона окраска шляпки более темная, у лугового – желтовато-бела я.

Вкусовые качества шампиньонов превосходны. Используются они в свежеприготовленном виде – жареные, тушеные, в супе и в виде икры. Вкусны молодые грибы (с нежно-розовыми пластинками) маринованные. Шампиньоны сушат, из порошка

сушеных грибов приготовляют соусы.

Шампиньон обыкновенный окультурен и считается вполне «одомашненным» грибом. Его можно выращивать круглый год на хорошо заправленной органическими удобрениями почве в помещениях, где есть возможность поддерживать температуру на уровне 13-18° тепла, а влажность воздуха – в пределах 80-90 % (при хорошей вентиляции без сквозняков).

Колпак кольчатый – Rozites caper ata (Pers.) Karst

И по форме, и по цвету этот гриб очень напоминает шампиньон. Иногда их даже путают. В молодом возрасте шляпка у него колпаковидная (за что он так и назван), мучнисто-белая, серебристая, позднее становится подушковидной, окраска – слабо желтая. Мякоть белая. Пластинки светло-желтые, к зрелости буроватые, у молодых грибов покрыты белой пленкой, у более старых обрывки этой пленки хорошо заметны на ножке в виде кольца. Ножка также белая.

Встретить этот гриб можно в сосновых лесах в августе – сентябре.

В некоторых местах колпак кольчатый называют шапиркой, или приболотником (приболотухой), а иногда и луговым шампиньоном. Этот гриб можно использовать для маринования и соления.

Толстушка – Cortinarius esculenius Lebed

Растет в сосновых лесах в августе – октябре. Назван так этот гриб, вероятно, потому, что он такой мясистый, плотный, с толстой беловато-бурого цвета шляпкой, несколько вдавленной в центре, с загнутыми вниз краями. Пластинки у толстушки беловатые в молодом возрасте, к зрелости буроватые, Ножка плотная, почти белая, утолщенная к шляпке.

Хороша толстушка соленая, вкусна и жареная.

Лисичка – Cantharellus cibarius Fr

Растет в течение всего лета и осенью в березовых, хвойных и смешанных лесах в увлажненных местах. Среди весенне-летних грибов является едва ли не самой ранней гостьей. Пройдут первые теплые дожди, по-летнему потеплеют ночи – и скоро в лесу можно искать лисички. Они хорошо известны каждому грибнику. Их ярко-желтые шляпки нельзя не заметить. Грибы, только что появившиеся из земли, похожи на желтенькие пуговки.

Их шляпка изящная, ровная, гладкая, у стареющих грибов делается воронкообразной, со слегка волнистыми краями. Ее диаметр от 2 до 10 сантиметров. Шляпка у лисичек сросшаяся с ножкой. Мякоть светло-желтая, упругая, с приятным запахом, похожим на запах березового листа с примесью мяты.

Лисички всегда растут семьями. В теплое дождливое лето они очень урожайны, и наши леса щедро дарят грибникам эти скромные грибы.

Важной особенностью лисичек является то, что они никогда не бывают червивыми. Употребляются лисички для супа, жаркого, соусов, маринования.

Сумчатые грибы

Всегда находится много любителей собирать первые весенние цветы. Но многие ли знают, что в эту же пору в лесу есть и грибы, вкусные и ароматные, не уступающие многим более поздним грибам.

Первые весенние грибы относятся к особому классу – сумчатым грибам. Сморчки являются наиболее широко распространенными их представителями. Поверхность шляпки у сморчков ячеистая, похожа на пчелиные соты с крупными ячейками неправильной формы.

Шляпка и ножка срастаются вместе и составляют одно целое, хотя и различаются по окраске. Известны два вида сморчков.

Сморчок обыкновенный – Morchella esculen. ta Fr

– имеет темно-коричневую шляпку неправильной овальной формы и белую ножку. Мякоть тоже белая, ломкая, с приятным грибным запахом. Внутри гриб полый.

Сморчок конический – Morchella conica Pers

– отличается от обыкновенного формой и несколько меньшими размерами. Его шляпка удлиненной конической формы, а ячейки кажутся растянутыми.

Сморчки появляются в конце апреля, вскоре после того, как растает снег. Их нужно искать в сосновом и еловом лесу, реже попадаются в смешанном. Часто они выбирают вырубки, старые пожарища, просеки или слегка затененные полянки и опушки. Рост их продолжается не более месяца. В конце мая они уже исчезают.

Сморчки вкусны и в сушеном, и в вареном, и в жареном виде. Однако они считаются условно съедобными. Дело в том, что в строчках – грибах, очень похожих на сморчки, – содержится ядовитая гельвелловая кислота. При варке она легко удаляется. Поэтому чтобы избежать всяких недоразумений, сморчки также рекомендуется обязательно отваривать в течение 10-15 минут. Прокипятив, воду надо слить (в пищу употреблять нельзя), а грибы промыть холодной водой и жарить или варить, как и всякие другие.

Строчок обыкновенный – Gyromitra esculenta (Pers.) Fr

– является родственником сморчка. Растет он в такое же время и в таких же местах, где и сморчок, но внешне заметно от него отличается. Однако бывают случаи, когда эти грибы смешивают. Строчки напоминают смятый клочок бархата светло-бурого или темно-бурого цвета с глубокими морщинами, складками, наброшенный на неправильной формы белую совсем коротенькую полую ножку.

Уже отмечалось, что в строчках содержится ядовитая гельвелловая кислота. Чтобы не отравиться этими грибами, их обязательно следует предварительно отваривать в течение 10-15 минут. При варке гельвелловая кислота переходит в воду, поэтому отвар надо выливать. С целью большей предосторожности рекомендуется строчки отварить дважды и промыть.

Обработанные таким образом строчки безвредны, их можно употреблять в пищу. Они очень вкусны жареные и тушеные. Можно их и сушить (при сушке яд нейтрализуется, но употреблять сушеные строчки можно не раньше чем через 3-4 недели после сушки). Сушеные, они хороши для приготовления соусов.

Трюфели

Весьма необычными грибами являются трюфели. Растут они в земле, на глубине 8-10 сантиметров и на поверхности почти никогда не появляются.

У них нет ни шляпки, ни ножки. Внешне они напоминают некрупные клубни картофеля. Раньше трюфели считали чудом природы и верили, что появляются они там, где молния ударила в теплую землю, смоченную дождем.

Трюфели бывают белые и черные.

Трюфель белый – Choiromyces meandriformis Vitt

– встречается в августе-сентябре в центральной части нечерноземной полосы Союза (Московская, Тульская, Куйбышевская, Горьковская области и др.) в дубовых и буковых рощах, иногда в березняке, осиннике, под кустами орешника и ольхи, в умеренно влажной рыхло-известковой почве, где травянистый и моховой покров развиты слабо.

Трюфель черный, русский – Tuber aestivum Vitt

– можно найти в буковых и дубовых лесах Украины и Кавказа,

а также в каштановых, буковых и дубовых лесах Западной Европы. Более ценным считается черный трюфель.

Во Франции высоко ценится перигорский трюфель (Г. brumale Vitt.). Он встречается только в одной провинции, близ города Перигора. Этот трюфель растет и в Италии.

Поверхность белого трюфеля серо-буроватая с редкими бугорками и трещинами. Мякоть белая или серовато-белая с желто-бурыми прожилками, очень ароматная. Поверхность русского черного трюфеля покрыта черными пирамидальными крупными бородавками. Мякоть сначала белая, потом желтовато-бурая с белыми извилистыми прожилками.

Поиски трюфелей – дело трудное. Необходимо тщательно присматриваться, так как только едва заметные бугорки указывают на скрывающийся под землей гриб. Известен верный признак, по которому определяют нахождение трюфелей. Над местом их залегания на закате солнца роем вьются желтоватые мушки.

На Западе трюфели ищут с помощью собак. Для такой «охоты» их специально тренируют. Собаки из породы пуделей и такс привыкают к запаху этих грибов и быстро их находят.

Употребляют трюфели вареные и жареные. Благодаря своему аромату они очень хороши также в различных приправах и соусах.

Кроме съедобных, встречается несъедобный олений трюфель. Плодовое тело у него мелкое, почти без запаха.

Для лесных грызунов трюфели являются большим лакомством. Они их узнают по запаху, откапывают и поедают.

Ядовитые грибы

Чтобы избежать отравления, лучше всего следовать «золотому» правилу: не собирать и не употреблять в пищу тех грибов, которых вы не знаете или в которых сомневаетесь.

На Западе, где грибов не солят, ядовитыми считают грузди, волнушки и другие, имеющие очень едкий вкус. Съеденные жареными или вареными, эти грибы могут вызывать отравление, а правильно засоленные – съедобны и вкусны.

Ядовитых грибов в наших лесах немного, это в основном мухоморы. И если вы будете знать их «в лицо», они никогда не попадут в вашу корзину.

Характерными признаками у мухоморов являются булавовидное утолщение и чехол на нижней части ножки гриба. Появляющийся из земли гриб находится как бы в мешочке. Увеличиваясь в размере, он разрывает этот мешочек; кусочки его иногда можно увидеть на шляпке (но может их там и не быть), а на нижней части ножки гриба остатки покрывала очень хорошо заметны.

Бледная поганка – Amanita phalloides (Fr.) Quel

Это смертельно опасный, самый ядовитый гриб. Его называют также белым мухомором. Ядовитые вещества фаллин и аманитин действуют подобно змеиному яду. Ядовиты у этого гриба все части, даже споры. Никакая обработка (сушка, засол, отваривание) его не обезвреживает. Достаточно съесть один гриб, чтобы отравиться. Признаки отравления появляются через 6-12 часов и более после того, как яды попадут в кровь. Начинаются рвота, сильные боли в животе, понос, холодный пот, отмечается похолодание конечностей, падение пульса. Приступы повторяются несколько раз. Смерть наступает через 5-10 дней после отравления.

Шляпка у бледной поганки достигает 7-10 сантиметров в диаметре. Вначале она колокольчатая, затем слегка выпуклая, белого, зеленоватого, желтоватого или оливково-зеленого цвета. Белые хлопья на шляпке у бледной поганки бывают очень редко. Пластинки частые, белые. Мякоть белая, сладковатая, без запаха.

Ножка высотой 8-12 сантиметров белая или слегка зеленоватого цвета, у основания с булавовидным утолщением, окружена пленкой в виде белого или зеленоватого мешочка. В верхней части ножки – бахромчатое кольцо.

Бледная поганка – типичный мухомор. Однако некоторые считают, что она имеет небольшое сходство с шампиньоном и путают их. Надо твердо помнить, что у шампиньона пластинчатый слой розоватый или светло-бурый, у бледной поганки – белый. У шампиньона ножка не имеет клубневидного утолщения у основания, нет у него в этом месте и мешкообразного влагалища, а у бледной поганки нижняя часть ножки с клубневидным утолщением и окружена пленкой.

Несколько похожа бледная поганка и на зеленую сыроежку, поэтому их тоже иногда путают. Однако у сыроежки нет утолщения у основания ножки и нет бахромчатого кольца на середине ножки.

Мухомор вонючий – Amanita virosa (Fr.) Quel

Это почти такой же ядовитый гриб, как бледная поганка. Встречается в хвойных и смешанных сыроватых лесах среди мхов или на песчаных почвах с июля по октябрь.

Шляпка чисто белого цвета, диаметром 5-12 сантиметров, у молодых грибов конической формы, позже плоская, сверху без хлопьев. Мякоть гриба белая, с неприятным тяжелым запахом, пластинки белые. Ножка также чисто белая, ровная или слегка утолщенная к основанию, волокнистая, у молодых грибов сплошная, у зрелых полая, с мешковидным влагалищем.

Кольца на ножке у мухомора вонючего так же, как и у бледной поганки, может не быть.

Чтобы узнать этот ядовитый гриб среди многих других, встретившихся вам в лесу, нужно хорошо помнить его характерные признаки: совершенно белая окраска всего гриба, крышеобразвая шляпка, влагалище у основания ножки, неприятный запах – и вы никогда не положите его в свою корзину.

Мухомор поганковидный – Amanita tarpa (Fr.) Quel

Этот гриб также ядовит, хотя и в меньшей степени, чем бледная поганка. Встречается он в хвойных и лиственных лесах с июля по октябрь довольно часто. Имеет белую, бледно-желтую иногда с зеленоватым оттенком шляпку, всегда с белыми хлопьями, 5-10 сантиметров в диаметре. Мякоть мухомора поганковидного белая, с неприятным запахом. Пластинки белые или слегка зеленоватые. Ножка белая или желтоватая, внизу с клубневидным утолщением и приросшим влагалищем, с пленчатым кольцом посредине.

Мухомор красный – Amanita muscaria (Fr.) Hook.

Среди ядовитых грибов это очень приметный и по-своему красивый гриб. Растет он в различных лесах с июля по октябрь. Его шляпка 8-20 сантиметров в диаметре, ярко-красного или красно-оранжевого цвета, с частыми белыми хлопьями. Мякоть белая, сладковатая, содержит сильнодействующий яд. Пластинки белые, частые, широкие. Ножка белая, гладкая, внутри полая, у основания имеет утолщение, опоясанное кольцами бородавок (остатки белой пленки). В верхней части на ножке также есть пленчатое кольцо.

Гриб менее ядовит, чем бледная поганка. При отравлении этими мухоморами признаки появляются значительно раньше – через 1-2 часа. Выздоровление также наступает значительно чаще.

Мухомор пантерный – amanita pantherina (fr.) quel

Растет в смешанных и лиственных лесах с июля по октябрь. Хорошо приметен и специфичен. Шляпка 5-10 сантиметров в диаметре, сначала выпуклая, затем более плоская, серо-коричневого, сероватого, серо-бурого или зеленовато-бурого цвета, с белыми хлопьями на поверхности. Мякоть белая, водянистая, сладковатая, содержит сильнодействующий яд. Пластинки белые. Ножка гладкая, у основания утолщенная, с остатками влагалищной оболочки, окружавшей молодой гриб. Следы пленки, покрывавшей низ шляпки, видны в верхней части ножки в виде кольца.

Следует знать, что отравиться можно не только ядовитыми, но и съедобными грибами, если они слишком старые. Надо помнить, что свежие грибы после сбора можно хранить очень недолго, потому что они быстро портятся и обсеменяются бактериями.

При всяком, даже легком, отравлении грибами нужно сразу же вызвать врача. Больного обязательно укладывают в постель, на ноги и живот кладут грелки. До прихода врача дают пить небольшими глотками подсоленную холодную воду (одна чайная ложка поваренной соли на стакан воды). Можно также давать крепкий чай или кофе, а также мед и молоко. Отравившемуся грибами нельзя пить водку или коньяк, так как спирт способствует быстрейшему всасыванию грибных ядов в организм.

Остатки грибов, вызвавших отравление, следует передать врачу для исследования в лаборатории.

Несъедобные грибы

Желчный гриб – Tylopilus felleus(Fr.) Karst

Как ни удивительно, а этот совершенно несъедобный гриб является «двойником» белого. Внешнее сходство его с боровиком довольно большое, и неопытный грибник эти грибы может легко спутать. Встречается желчный гриб с июля по октябрь, в таких же местах, где и белый, и является его спутником. Окраска шляпки у желчного гриба буроватая или коричневая, с серым или желтым оттенком. Основное отличие желчного гриба в том, что нижняя поверхность шляпки у него розоватая или грязно-розовая, а у белого – слегка желтоватая или зеленоватая. На изломе мякоть белого гриба остается белой, у желчного – слегка розовеет. Отличаются они и цветом сетчатого рисунка на ножке. У желчного гриба он бурый, у белого – белый.

Желчный гриб несъедобен, очень горький на вкус. Чтобы узнать его, достаточно лизнуть низ шляпки.

Сатанинский гриб – Boletus satanos Lenz

Плодовое тело этого гриба крупное, мясистое. Шляпка подушкообразная, буроватосероватая, иногда с зеленоватым оттенком, иногда сероватой или кожисто-желтой окраски, до 20 сантиметров в диаметре.

Трубчатый слой на шляпке широкий, трубочки длинные, по краю красного цвета. Мякоть беловато-желтого цвета, на изломе зеленеет или синеет, с неприятным запахом. Ножка толстая, как у белого гриба, оранжевого цвета, вверху с красным сетчатым рисунком, у основания ее цвет переходит в густо коричневый.

Сатанинский гриб несъедобен, вероятно, ядовит (почему и назван так), хотя его яд не относится к сильнодействующим. Растет он с июля по октябрь в сосновых и смешанных лесах. Чаще встречается в западных районах нашей страны.

Перечныйгриб – Ixocomus piperatus(Fr.) Quel

Внешне гриб похож на маслят и козляков, но более мелкий. Несъедобен из-за горького вкуса.

Шляпка коричневого или рыжеватого цвета, выпуклая или плоская, бархатистая, в сырую погоду слизистая, со сдирающейся кожицей. Трубчатый слой желтовато-красный, коричневый или цвета меди, с крупными неровными порами, приросший к ножке или слегка низбегающий. Мякоть гриба желтоватая, на изломе иногда слабо краснеет, без особого запаха, жгуче-горького, перечного вкуса. Ножка тонкая, цилиндрическая, часто суженная книзу, изогнутая, бурая или рыжеватая, у основания желтая.

Перечный гриб считается ядовитым, но случаи отравления им неизвестны.

Ложный серно-желтый опенок – Hypholoma fasciculare (Fr.) Quel

Если вы будете помнить, что наряду со съедобными осенними опенками в лесу можно встретить два вида ярко окрашенных ядовитых опят, то, конечно, вы их не сорвете. К одному из них относится ложный серно-желтый опенок. При употреблении в пищу он вызывает отравление.

Встретить его можно с апреля по октябрь на пнях, засохших деревьях, гнилой древесине. Растет он так же, как и опенок осенний, группами.

Шляпка 2-5 сантиметров в диаметре, вначале колокольчатая, позднее плоско-выпуклая, зеленовато-желтая или серно-желтая, в центре красноватая или красно-бурая. Мякоть желтая, очень горькая, с неприятным запахом. Пластинки сначала желтые, потом оливкового цвета, а у старых грибов буро-зеленоватые. Ножка бывает изогнутая, внутри полая, кольцо обычно исчезает или едва заметно.

Ложный кирпично-красный опенок – hypholoma sublateritium (fr.) quel

Это второй несъедобный гриб, похожий на опенка. Растет он также на пнях деревьев лиственных пород и около них. Шляпка у него колокольчатая, затем округлая, довольно мясистая, кирпично-красного цвета, желтая к краю. Мякоть вначале белая, затем желтоватая, с неприятным запахом и горьким вкусом. Пластинки прикрепленные, желтоватого, затем дымчатого (с фиолетово-коричневым оттенком) и черно-оливкового цвета. Ножка желтоватая, внизу коричневая, у старых грибов полая.

Этот гриб может вызывать отравление.

«…В числе разнообразных охот человеческих имеет свое место и смиренная охота ходить по грибы, или брать грибы, – писал Аксаков, – Хотя она не может равняться с другими охотами, более оживленными, уже потому, что там приходится иметь дело с живыми творениями, но может соперничать со многими, так сказать, второстепенными охотами, имеющими, впрочем, свои особые интересы. Я даже готов отдать преимущество грибам, потому что их надобно отыскивать, следовательно, можно и не находить; тут примешивается некоторое умение, знание месторождения грибов, знание местности и счастье. Недаром говорит пословица: „Со счастьем хорошо и по грибы ходить“. Тут есть неизвестность, нечаянность, есть удача и неудача, а все это вместе подстрекает охоту в человеке и составляет ее особенный интерес».

Где и как искать грибы

Сбор грибов является одним из самых массовых и любимейших занятий людей, в котором так хорошо сочетается азарт охоты с пользой и удовольствием от общения с природой. Тот, кто хоть однажды собирал грибы, полной грудью дышал живительным воздухом леса и созерцал его красоты, переживал волнующую радость удачи и, щедро вознагражденный, затем наслаждался свежеприготовленным грибным блюдом, – наверняка станет на всю жизнь любителем грибов.

Сбор грибов – это увлекательное занятие для всех: от мала до велика. Поэтому грибники – самая многочисленная рать среди всякого рода охотников, туристов, спортсменов.

Искать грибы – не хитрое занятие, однако начинающий грибник обязательно должен запастись терпением и не расхолаживаться при неудаче.

Прежде всего надо уметь найти грибной лес. Грибы любят хорошо прогреваемую почву, богатую лесным перегноем. Почти никогда нельзя встретить их в густой чаще, в сильно затененных местах, в высокой густой траве, в очень густом черничнике, брусничнике, в вересковых зарослях, заросших кочках или на болотистых местах среди густо покрывающего землю мха, как и на слишком сухих местах.

Растут они в сравнительно сухих, не заболоченных березовых рощах и сосновых борах, в смешанных лесах на ровных возвышенностях, открытых солнечным лучам, или в полузатененных местах.

Правда, иной раз грибы найдешь там, где никак не ожидаешь, где «по законам» им не положено расти. Однако это бывает только как исключение. Грибник всегда должен помнить также и о том, что растут грибы только при определенном сочетании древесных пород. Поэтому бесцельно искать их в ольшанике, среди можжевеловых зарослей или под тополями.

Лучшее время для сбора грибов – утренняя пора, когда воздух насыщен влагой и свежестью, и грибы в это время бывают особенно сочными и ценными по вкусовым качествам.

Собирать следует только такие грибы, которые твердо знаешь, что они съедобны.

Многие грибы, особенно белые, подосиновики, подберезовики, лисички, опенки, нередко растут целыми семьями. Поэтому рядом с одиноко стоящим грибом следует поискать его «компаньонов». Если не найдете их сегодня, ищите завтра, послезавтра.

В грибном лесу ходить надо медленно, тщательно осматривая все места, где может притаиться гриб (под листьями или хвоей, устилающими землю).

Гриб не следует вырывать из земли, так как при этом неизбежно будут повреждены плодоносящие нити грибницы, и она на известное время станет бесплодной. Еще хуже, когда почву ковыряют и вытаптывают. Это ведет к верной гибели грибницы.

Грибы нужно осторожно подрезать ножом так, чтобы нижний конец ножки оставался в земле. Если ножа нет, гриб осторожно выкручивают из земли, чтобы не повредить грибницу.

Если вместе с вами грибы собирают и дети, научите их правильно собирать грибы.

Обрезав корешок гриба, следует убедиться, не червив ли он. Червивые грибы брать нельзя и тем более нельзя употреблять в пищу, так как черви и яйца лесной мухи загрязняют мякоть гриба вредными выделениями.

Проявляя заботу об урожайности грибных угодий, старые (с созревшими спорами) грибы следует использовать для обсеменения новых лесных участков. Для этого куски измельченной шляпки гриба разбрасывают под деревьями и слегка присыпают их землей.

В лесу каждому грибнику стоит иметь палку, раздваивающуюся на конце. Она избавит от необходимости очень часто нагибаться. С помощью такой палки удобно искать грибы там, где нужно особенно тщательно осмотреть место, прощупать листья и траву, поднять ветки или отвести их в сторону.

Собирать грибы лучше всего в плетеную корзину или такую тару, через которую проходит воздух. Иначе грибы испортятся, «сгорят».

Однако набрать грибов – это совсем не значит принести целую корзину да вывалить ее всю на стол, все вместе, в общей каше: и помятые мокрые подберезовики, и оборванные ножки рыжиков, и смятые переборочки волнушек. Нет, собирать грибы – это значит с толком их уложить еще в лесу в корзинку и аккуратно выложить дома на стол.

Кладут грибы в корзину шляпками вниз или боком. У пластинчатых грибов, кроме шампиньонов, рыжиков, сыроежек, лисичек и волнушек, ножки обрезают.

Каждый грибник должен уметь ориентироваться в лесу. Поэтому лучше всего иметь с собою компас, особенно в том случае, когда предпринимается поход в дальние мало знакомые леса. Нужно запоминать заметные ориентиры (возвышенности, характерные деревья, озера, вышки, болота, броды, направление, откуда раздаются приметные звуки – гудки паровозов, шум

машин на шоссе и т. п.).

Нужно уметь определять стороны света по солнцу. Известно, что во второй половине лета оно в 7 часов уже бывает на востоке, в 13 часов – на юге и в 19 часов – на западе.

Стороны света можно определять и по окружающим предметам. Запомните:

– на отдельно растущем дереве сучья длиннее и гуще с южной стороны;

– на свежем пне годичные кольца располагаются более тесно с северной стороны. Большие интервалы между ними будут с южной стороны;

– на лиственных деревьях мох гуще покрывает ствол с северной стороны (у хвойных мшистость почти равномерна со всех сторон);

– на стволах берез больше темных пятен и более темная их окраска бывает с северной стороны;

– на камне-валуне почва с южной стороны более сухая, и если на нем растет мох, то с северной стороны;

– у созревающих ягод более яркая окраска с южной стороны;

– муравейник у дерева, пня или камня находится всегда с южной стороны. Кроме того, сторона, обращенная к югу, всегда более пологая, чем северная.

Итак, посвященные во все тонкости «грибного дела», смело могут идти в лес. И пусть первые неудачи не портят вам настроения. Они бывают и у опытных грибников.

Диковины грибного царства Форма и некоторые особенности грибов

Далеко не у всех грибов форма плодового тела такая же, как у шляпочных. Иногда она настолько своеобразна, что вызывает удивление: да гриб ли это?

Размеры грибов также самые различные – от микроскопических до гигантских.

В хвойных и смешанных лесах, особенно в тенистых сырых местах, можно увидеть гриб, который и за гриб никто не считает. За сходство с лапшой назвали его «грибная лапша». Цвет его лимонно-желтый, оранжево-красный или кремовый, по форме гриб похож на коралл или кустик вроде лишайника. Это рогатик желтый, или как еще его называют, булавница, петушиные гребешки – C*lavaria flava Schaff*. Гриб этот вполне съедобный. В Западной Европе считается лакомым блюдом и ценится за нежный вкус и аромат.

Очень часто весной и в начале лета на опавших старых сучьях можно увидеть грибы в форме пиалы (восточная чашечка для чая), блюдца, вазы, бокала или рюмки с бархатистой внутренней поверхностью буровато-красного цвета. Это сумчатые грибы лахнея и гумария (Lachnea и Humaria). Называют их еще и «блюдцевиками».

Есть грибы, форма которых напоминает цветы. Такие довольно редко встречающиеся несъедобные грибы находят в хвойных, а иногда и в лиственных лесах Германии и Венгрии, обычно на песчаных или на каменистых почвах, чаще всего глубокой осенью.

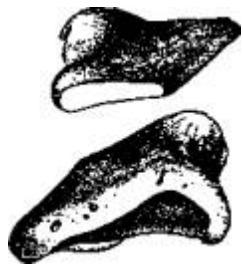
Это двухлетние грибы. В первый год они представляют собой плотные шарики с шишечкой наверху. На второй год, после осенних дождей, гриб разбухает, становится плотным и блестящим. Во время созревания в шишечке появляется отверстие, через которое выбрасываются грибные споры в виде пыли, а нижняя часть гриба распускается, подобно лепесткам цветка.

Несмотря на большое количество выбрасываемых спор, таких грибов очень мало, и они появляются не каждый, год.

Форму копыта имеют трутовики – всем хорошо известные грибы, растущие на деревьях. Они могут достигать 40 сантиметров в диаметре. В Болгарии встречаются трутовые грибы

весом до 8 килограммов.

Дальним родственником боровика, подосиновика и подберезовика является гриб «баран» (*Polyporus frondosus Fr*.) из рода трутовиков. Встретить его можно в августе – сентябре в широколиственных лесах, но очень редко. Размеры «барана» по сравнению с другими нашими грибами довольно велики. И если вам «повезет» и вы найдете такой гриб, то не всегда легко сможете уложить его в свою корзину. Его плодовое тело состоит из множества сросшихся тонких, бесформенных волокнистых лопастных шляпок сероватого цвета, переходящих к основанию в белую разветвленную ножку. Мякоть «барана» белая, с приятным грибным запахом, усиливающимся при высыхании. Измельченный в порошок сухой гриб используют как грибную приправу для блюд.



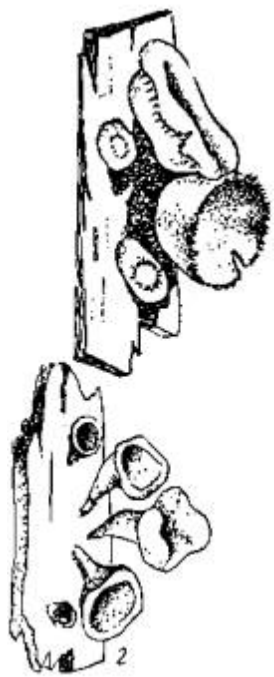
Трутовик березовая губка

Клавария

Есть в наших лесах и самая настоящая грибная диковина: и встречается довольно редко, и слишком уж ни на что не похожа. Мало кто посчитает ее грибом. Ботаник Скополи за сходство этого гриба с кораллом назвал его ежевиком коралловидным – *Hydnum coralloidesScop*.

Растет он на стволах мертвых деревьев, но чаще всего в дуплах берез. Плодовое тело гриба похоже на ветку коралла желтовато-белого цвета с розовато-телесным оттенком. Каждая веточка этого удивительного гриба похожа на бахрому из шипиков длиною до 2 сантиметров. В молодом возрасте этот гриб считается съедобным.

Хорошо всем известны грибы шарообразно-овальной формы – дождевики, которые называют еще заячьей картошкой, головачами, порховками. Некоторые из них достигают довольно больших размеров – 7,5-13 килограммов и более. У молодых грибов плодовое тело упругое, сочное, съедобное, когда созревает, становится сухим. При малейшем надавливании из него вылетает буроватая пыль. Это споры. Так, у дождевика гигантского среднего размера образуется более 7 миллиардов спор.



Лахнея (1) и гумария(2)

Дождевик из семейства C*lavatia maxima*, найденный в Северной Америке, имел форму лепешки. Длина его была 160 сантиметров, ширина – 135 и высота – 24 сантиметра. В таком плодовом теле гриба содержится примерно 160 триллионов спор.

Дождевик игольчатый похож на ежа. Его поверхность густо покрывают тонкие загнутые на верхушке шипики длиной 2-4

миллиметра. У этого гриба сильный и приятный грибной запах, хотя он и несъедобный; растет он в широколиственных и еловых лесах.

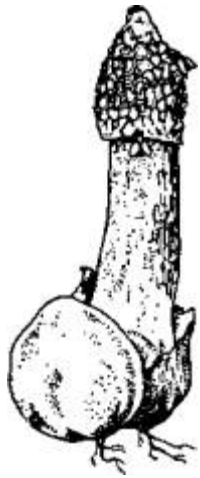
Австралийский гриб Азера напоминает цветок. Ножка гриба выходит из чашечковидного основания. На ее вершине находится спорообразующая ослизняющаяся часть, окруженная «венчиком» из красных лопастей. Насекомых привлекает яркая окраска гриба. Вместе со слизью, приставшей к лапкам, они разносят и споры этого гриба.

Ежевиккоралловидный

Гриб «баран»

Встречаются у нас грибы, форма которых очень оригинальна и даже красива, а запах отвратительный. Это веселка обыкновенная (*Phallus impudicusFr.*), растущая в широколиственных лесах. Молодые плодовые тела этого гриба яйцевидной формы, покрытые белой перепончатой оболочкой, называют «чертовы яйца». Внутренняя слизистая оболочка зеленого цвета. Когда плодовое тело созревает, верхняя оболочка лопается, изнутри быстро вырастает длинная губчатая ножка с

ячеистой головкой – плодоносцем, похожим на шляпку, где развиваются споры гриба. Головка эта быстро ослизняется и начинает издавать отвратительный трупный запах, привлекающий различных насекомых, в первую очередь навозных мух. Вместе со слизью насекомые на своих лапках разносят споры гриба.



Веселкаобыкновенная

Дождевикигольчатый

В тропиках растет близкий родственник веселки. Его плодовое тело отличается исключительным изяществом. Это живое произведение ювелирного искусства. Жители бразильских джунглей называют этот гриб «Дамой под покрывалом» и окружают почтительнейшим поклонением, считая его воплощением животворного духа природы.

Несколько лет назад писатель и путешественник из ГДР Рихард Крумбгольц побывал в Южной Америке. Вот как

рассказывает И. И. Акимушкин о его встрече с «Дамой под покрывалом».

«Путешественник выбрался из зарослей на поляну и чуть не наступил на какое-то странное яйцо. Оно было чисто белого цвета и отчетливо выделялось на фоне зеленых мхов. Вначале он решил, что нашел гнездо гокко – „глухаря“ бразильских лесов. Но тут же передумал: ни одна птица не станет откладывать свои яйца прямо на сырой мох. Может быть это яйцо ящаны – гигантской ящерицы?

„Дама под покрывалом“

Загадочный предмет был упругим на ощупь и покрыт кожистой оболочкой. Р. Крумбгольц хотел было поднять его и рассмотреть поближе, как вдруг заметил, что яйцо… растет. На глазах увеличивается в размерах! Тонкая трещина расколола его оболочку и побежала дальше, распарывая ее на две сферы.

Края треснувшей кожи на макушке „яйца“ разошлись, и из щели между ними выползла, вернее – выскочила, ярко-оранжевая лакированная шляпка. Она сидела на длинной белоснежной шейке. Шейка быстро вытягивалась: каждую минуту увеличиваясь на 5 миллиметров!

Что же это за штука: невиданный зверь, птица или растение?

Наконец очертания загадочного предмета определились. Это был гриб! Прямой как свеча, на стройной белоснежной ножке, он вытянулся за два часа на целых полметра в высоту.

И вдруг новое чудо поразило исследователя: из-под оранжевой шляпки гриба с треском выскочило ажурное белое покрывало. Оно почти упало до самой земли и подобно широкому

кринолину окружило ножку удивительного растения. В тот же миг сильный и отвратительный запах падали стал распространяться от лесного чуда во все стороны.

Одна за другой на запах начали собираться мухи и ночные бабочки. Через несколько минут они уже вились вокруг „благоухающего“ гриба в таком количестве, что Р. Крумбгольц вынужден был отступить назад, чтобы освободить им место.

Между тем на землю опустились сумерки. Многие из ночных насекомых, увивающихся вокруг гриба, зажгли на своем теле маленькие „фонарики“. А гриб? Гриб тоже светился – яркое изумрудное сияние струилось из-под его шляпки. Светилось и покрывало – нежным матовым отблеском.

На следующее утро, – пишет Р. Крумбгольц, – я пришел на поляну, чтобы еще раз посмотреть на диковинный гриб. Но, увы! Нашел здесь лишь небольшой комочек слизи – все, что осталось от чудесного растения.

Позднее я узнал, что гриб, который так быстро и пышно расцвел передо мной, местные жители называют „Дамой под покрывалом“, а ученые – колокольчатой диктиофорой. Много разных небылиц ходит о нем среди суеверных людей. Горе человеку, которого привлечет он своим светом. Но мне никогда не пришлось пожалеть о том, что почти всю ночь я провел, любуясь этим редким явлением природы».

Некоторые интересные свойства грибов

Кроме съедобных и несъедобных грибов обычной и необычной формы, в почве обитает множество таких грибов, которые не образуют плодовых тел, как шляпочные, но имеют большое значение в природе, так как являются своеобразными санитарами. Они способствуют разрушению (минерализации) различных растительных остатков и освобождению почвы от отмерших растений. Среди почвенных обитателей есть особая группа хищных грибов.

Название «хищный», примененное к такому неподвижному организму, как гриб, может вызывать некоторое недоумение. Обычно с понятием «хищный» связано представление об осторожном подкарауливании, а затем нападении хищника на свою жертву.

Хищность грибов проявляется несколько иначе. У хищных грибов есть специальные приспособления – ловушки на грибнице, в которые попадает жертва сама. Грибу остается только покрепче ее сжать – и жертва погибла.

Для каких же организмов опасен хищный гриб? Его жертвами оказываются нематоды – очень мелкие круглые черви (не болёе 1,2 миллиметра длиной). Нематоды являются наиболее распространенными и опасными паразитами человека, животных и растений. У человека один из видов нематоды вызывает анкилостомоз – тяжелое заболевание, при котором паразиты поселяются в двенадцатиперстной кишке. Болезнь сопровождается кишечным кровотечением, малокровием, поражением нервной системы. Распространена эта болезнь в жарких странах и среди шахтеров, добывающих уголь. Личинки нематоды проникают в организм через кожу.

Нематода в петлях мицелия

Многие виды нематод являются злостными паразитами картофеля, свеклы, томатов и других растений. Поэтому в борьбе с нематодами хищные грибы являются союзниками человека.

Как же устроено тело хищных грибов? Они, как и многие другие грибы, имеют хорошо развитый мицелий, но гифы образуют множество мелких петель, расположенных под прямым углом одна к другой. Петли чрезвычайно клейки, так как их клетки выделяют вязкую жидкость.

Если передвигающаяся в почве нематода случайно попадет в одну из петель, она сразу же приклеивается, как муха к липкой бумаге. Нематода начинает энергично бороться, стараясь освободиться. В результате, как правило, попадает в другую петлю и приклеивается еще больше. Часа через два ее движения замедляются, затем прекращаются.

Поймав нематоду, гриб должен ее «съесть». Это совсем просто. От петли по направлению к нематоде отходит очень тоненький росточек, внедряется в нее и быстро там разрастается, образуя новые гифы, которые заполняют все тело нематоды. Под действием особых веществ, выделяемых грибом, нематода разрушается. Продукты ее разложения всасываются грибом. Весь процесс протекает примерно в течение 24 часов, и в конце от нематоды остается одна кожица. Содержимое из гиф в теле нематоды переливается обратно в основное тело гриба. Опустевшие гифы и остатки нематоды разрушаются.

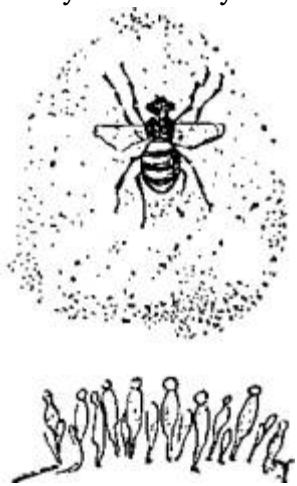
Английский исследователь Даддингтон отмечает, что борьба нематод с грибом при наблюдении под микроскопом производит ужасающее впечатление. «К счастью, – пишет он, – трудно испытывать жалость к нематодам, иначе изучение хищных грибов было бы тяжелым испытанием для любителей животных».

Ближайший родственник хлебной плесени микроскопический паразитный гриб Эмпуза муска (*Empusa muscae*) успешно охотится за мухами, хотя сам не способен сдвинуться с места. Этот гриб вызывает «мушиную холеру». Окруженных белым пушком мертвых мух вы, наверное, иногда видели на оконных стеклах.

У пораженной грибом мухи на брюшке можно заметить белые полосы. Это гифы гриба, проросшего в теле мухи, на концах которых образуются конидии, или споры. Гифа лопается, а конидия силой разрыва отбрасывается в сторону. Иногда эта конидия-«снаряд» попадает в пролетающую рядом муху.

Поскольку этот «снаряд» живой, он начинает прорастать, образуя в теле мухи мицелий, который высасывает из нее все соки. Через два-три дня муха погибает от истощения. А гриб

опять выставляет из тела мухи свои «пушки» и начинает обстрел.



Эмпуэа муска

«Снаряды», не попавшие в мух, падают на расстоянии 1-1,5 сантиметра, и в конце концов муха оказывается окруженной множеством отскочивших спор. Они-то и есть тот «пушок», который виден вокруг мертвых мух. Эти споры еще долго будут заражать здоровых мух, проползающих рядом.

Хищный гриб, уничтожающий нематод, несомненно, является другом человека, но есть грибы, которые являются его врагами.

С давних пор, примерно с X-XII века, известно заболевание людей, при котором отмечалась общая слабость, потеря аппетита, рвота, сильные боли в желудке и кишечнике. В тяжелых случаях у больных наступало искривление рук и ног или их омертвение, а при очень тяжелом заболевании мягкие ткани на конечностях чернели и отделялись от костей.

В Западной Европе эту болезнь называли «огонь святого Антония» в честь ордена святого Антония, посвятившего себя уходу за больными, в России она была известна под названием «злые корчи».

Долгое время не могли установить, что же вызывает эту болезнь. Позднее выяснили, что виновником является паразитический гриб спорынья, образующий в колосьях ржи черные рожки. В этих рожках содержится ядовитое вещество эрготин. При размоле зерна, пораженного спорыньей, эрготин переходит в муку. Хлеб и другие изделия из такой муки сохраняют свои ядовитые свойства и при употреблении в пищу вызывают такое тяжелое заболевание. Его позднее назвали эрготизмом.

Интересны также трутовые грибы. Их некоторые свойства используются для получения так называемой декоративной древесины. В начале своего развития трутовый гриб, не нарушая прочности древесины, откладывает в ней различные пигменты, в результате чего появляются цветные пятна, полосы, разводы. Такая древесина после полировки становится особенно красивой и находит широкое применение при изготовлении мебели, а также в строительстве для различных отделок и украшений. Очень высоко ценится, например, ореховая древесина, пораженная трутовиком, из Кахетии и Гурии. Под действием гриба в ней появляются черные узорчатые разводы. А древесина клена в начальной стадии поражения трутовиком употребляется для изготовления балалаек, гитар.

В некоторых северных районах еще недавно один из видов трутовиков с копытообразным многолетним плодовым телом использовался как трут при добывании огня. За границей из его мягкой массы изготовляют очень изящные вещи: сумочки, перчатки, рамки и пр.

Наверное, все знают, что гнилушки светятся. А отчего?

«Случается, – пишет И. И. Акимушкин, – что в конце лета после теплого дождя в лесу вдруг начинают светиться старые пни, гниющие на земле стволы и корни деревьев. Если в эту пору случайный прохожий забредет в лесную чащу, то он попадет словно в волшебное царство. Сонные деревья чуть шевелят уставшими ветвями. Бесшумно порхают над притихшими полянами темные силуэты козодоев. А там и сям меж темных стволов горят в теплом пареве летней ночи странные огоньки – трепетные, матовые, волшебные.

Огоньки прячутся в корнях, под корой обомшелых пней, в листовом перегное. Чудится, будто призрачным светом светятся какие-то неземные существа, покинувшие свои подземные чертоги, чтобы насладиться красотой летней ночи.

Сделаете несколько шагов – и перебегут, точно играя в прятки, мерцающие огоньки: одни потухг нут, скрывшись за деревьями, а из-за темных кочек и пней покажутся новые. Вы замерли – застыли в неподвижности и огоньки. Еще шаг – и новая смет на фосфоресцирующей декорации.

Непреодолимой силой волшебного очарования притягивает взор таинственный свет. И жутко и радостно. Хочется идти дальше в темную глубину освещенного призрачными огнями леса.

Вы наткнулись на гнилой пень, от удара ноги он рассыпался на множество светящихся осколков. Вся почва под ногами засветилась, усеянная сотнями больших и малых искорок.

Поднимем один из огоньков – и сразу исчезает сказочное очарование лесной тайны. В руках у нас… кусок гнилого дерева.

Простая гнилушка, но как чудесно светится! Принесем ее домой. В первую ночь она будет светиться и в комнате. Затем свет ее меркнет. А через сутки погаснет совсем. Если же в помещении очень душно, то гнилушка не будет светиться и в первую ночь. Значит, для ее свечения необходим кислород. Таинственное мерцание колдовских огней – всего лишь результат медленного горения, окисления веществ, содержащихся в организмах, живущих в гнилом дереве.

…Свет испускают не сами гнилушки, а грибы, поселяющиеся на гнилых пнях. Всем хорошо знакомый и, казалось бы, ничем не замечательный гриб опенок принадлежит, оказывается, к семье светящихся грибов.

Вы никогда не видели светящихся опят? И не мудрено – ведь у опенка светится не шляпка и не ножка, а подземные „корни“ – мицелий. Тонкой сетью оплетает он весь гнилой пень, проникает между его корней и древесиной. Тончайшие нити мицелия протискиваются между клетками древесины и невидимой паутиной оплетают насквозь все дерево.

Когда в темноте при благоприятной погоде мицелий опенка начинает светиться, кажется, будто светится само гнилое дерево.

…В тропических странах у нашего опенка много светящихся родичей и светятся у них не корни, а споры, то есть расположенные под пленками грибные семена. Этакие миниатюрные лампочки под абажурами! – сотнями стоят они на влажной земле среди гниющих корней. Из-под шляпок струится мягкий, тлеющий свет, и мириады ночных насекомых устремляются на эти огоньки.

Сияние, излучаемое грибом, словно свет маяка, указывает дорогу крылатым странникам, которые ищут грибы, чтобы отложить в них свои яйца. А грибы тоже извлекают пользу из посещения насекомых: по всему лесу разносят они на своих лапках грибные споры…»

Кроме того, что опенок вкусный гриб и может светиться, он интересен еще и тем, что всем известный белковый хлеб изготовляют из «муки» размолотых ризоморф опенка. «Что же такое ризоморфы?» – спросите вы. Это пучки гиф, окруженные плотной оболочкой, которые служат для расселения гриба. По виду они похожи на темно-коричневые шнуры.

Знаете ли вы, что такое «ведьмины метлы» и почему они вырастают на деревьях?

Вероятно, не раз вы обращали внимание на густые метелки, выросшие на березе, сосне, дубе, грабе, лиственнице или пихте.

Да и нельзя на них не обратить внимания: так выделяются они из окружающей листвы и формой, и листьями. Это и есть «ведьмины метлы».

В старину люди не могли объяснить появление этих метел, поэтому и ходило поверье, что вырастают они на деревьях, околдованных ведьмами. Надо же было ведьмам на чем-то летать на шабаш, вот они и занимались выращиванием особых метелок. Местами что ни дерево, то метла на нем.

Что же в самом деле вызывает появление этих метел? Оказывается, виноваты в этом паразитические сумчатые грибки, которые поселяются в тканях дерева. Пораженные ткани разрастаются, принимают необычную для дерева форму.

«…Ветви пихты, например, зараженные грибком, дают густые вертикальные побеги, напоминающие веник, – пишет И. И. Акимушкин. – Кора их вздута в виде губки, древесина недоразвита, почки приобретают необычную форму, они распускаются гораздо раньше почек на нормальных побегах. Листья на „ведьминой метле“ недоразвиты, быстро увядают и опадают каждый год, тогда как на здоровых ветвях „вечно зеленеют“ в течение шести – восьми лет. Через несколько лет метла отмирает, засыхает, и тогда среди темной зелени пихты она выделяется мохнатым помелом».

На листьях незабудки под влиянием паразитических грибков образуются золотисто-желтые и желто-красные пузырьки, на альпийских розах – румяные «яблоки», сочные и сладковатые на вкус. Странные «плоды» созревают очень быстро: через 24 часа после заражения листа грибком опухоль достигает в поперечнике 2-2,5 сантиметра, а еще через некоторое время она увеличивается до размеров небольшого яблочка.

Всем известную капустную килу – наросты на корнях капусты – вызывает слизевой гриб плазмо-диофора. Очень долго не могли объяснить причину этой капустной болезни. Только в конце прошлого века академик М. С. Воронин установил, что и в этом случае причиной заболевания является паразитический гриб.

Всем известно, что брусника цветет белыми цветами. Но иногда она вдруг зацветает кровавыми махровыми цветами. Академик М. С. Воронин исследовал эти «цветы» и тоже нашел в них паразитический грибок. Пораженные грибом листья брусники и в самом деле издали похожи на цветы.

Ярко-красные опухоли образуются также на побегах голубики, подбела, багульника.

А приходилось ли вам когда-нибудь видеть «ведьмины круги»?

С давних времен сельские жители наблюдали загадочное

явление: в лесу или на лугу, а то и в поле из года в год появлялись грибные круги такой правильной формы, словно кто-то циркулем обвел круглую борозду и посеял в ней грибы. Загадочность усугублялась еще и тем, что в кругу, если он небольшой, обычно ничего не растет. Кажется, будто всю растительность там кто-то вытоптал.

Как все непонятное, круги вызывали у темных людей суеверный страх. Будучи не в состоянии объяснить причину возникновения кругов, люди связывали их появление с ведьмами, колдуньями, волшебниками. В различных странах грибные круги называли по-разному: «ведьмины круги», «ведьмины кольца», «волшебные круги», «магические круги». В Тироле (Австрия) их называют «альбертовыми кольцами».

«По преданию, – пишет И. И. Акимушкин, – в день святого Мартина, а в особенности во время звездного дождя, обычно около дня святого Лаврентия (23 августа по новому стилю), альбер – змей с огненным хвостом – пролетает над лугами. Альбер живет в дыре среди скал. Каждый год в упомянутое время он переселяется (меняет квартиру) и летит над долинами в другую дыру. При этом змей крутит хвостом и, задевая им луговую траву, оставляет на ней опаленные кольца. Трава выгорает и ничто здесь, кроме грибов, не растет.

В Швеции крестьяне верят, что эльфы, лесные духи-малютки, играют по ночам на лугах, танцуют, шалят, портят траву, вытаптывая ее. Но человек не должен и близко подходить к этим колдовским „танцплощадкам“, а то заболеет болезнью, называемой эльфен-блестер, которая особенно опасна для детей».

В Швеции, да и у нас в России, считали, что грибные круги

указывают места хранения заколдованных кладов. «Только ведь его простым глазом не увидишь». Ведьмины кольца быстро найдешь – они приметные, но сколько ни копай в том месте, клада не сыщешь. Разрыв-травой нужно глаза натереть – тогда увидишь.

А разрыв-трава на Иванов день в полночь цветет и цвет держит не более чем нужно прочитать «Отче наш», «Богородицу» и «Верую». А то еще есть примета: «О котору траву коса переломится в Иванову ночь, та и разрыв-трава».

В Голландии ходило поверье, что по ночам в грибных кругах черти взбивают масло, поэтому крестьяне избегали брать траву для скота в грибном круге, считая, что у коровы будет плохое молоко. В Германии утверждали, что в грибных кругах по ночам пляшут ведьмы.

«Во многих странах Европы считают эти кольца местом сборищ ведьм – своего рода „стартплощадки“, с которых отвратительные твари вылетают на свои игрища. В Вальпургиеву ночь (1 мая) ведьмы со всей Германии (а возможно, всей Западной Европы), стартуя с кольцевых аэродромов, летят верхом на помелах и приземляются на вершине Брокена, высшей точке (1142 м) у Гарца[3]. Там справляют они свой дьявольский шабаш.

Наши русские ведьмы облюбовали для своих „пикников“ другое место: медведские дубы. Около Мещовска, в быв. Калужской губернии, близ села Медвежки росли прежде два больших сухих дуба. Здесь, по преданию, и собирались ведьмы».

Не только простые люди, но и ученые долгое время не знали происхождения кругов. Одни считали, что они образуются слизняками, вещество которых якобы превращается в грибы, другие утверждали, что они возникают от ударов молнии. Только 150 лет назад была окончательно установлена их природа.

Как же образуются грибные круги? Спора гриба, попав в почву, прорастает, образуя грибницу, или мицелий. Растет грибница лучеобразно во всех направлениях. Постепенно в центре она отмирает, но на периферии продолжает расти. Поэтому и получается круг.

После достижения грибницей определенного возраста начинается образование плодовых тел – грибов. Они-то и вырастают кругом. С каждым годом грибной круг увеличивается на 10-30 сантиметров. В европейских странах диаметр кругов обычно не более десятка метров. Их возраст определяется в 30-50 лет. Но в прериях Северной Америки грибные круги нередко достигают куда более внушительных размеров – от 70 до 200 метров в диаметре при возрасте в 560-800 лет. Зная диаметр грибного круга и средний ежегодный прирост, нетрудно

определить его возраст.

Круги могут образовывать шампиньоны, мухоморы, дождевики, лисички, рыжики и другие грибы. Кольцо грибов не всегда бывает непрерывным. Часто оно распадается на части, особенно если на пути грибницы встречаются камни или муравейники. Но обойдя препятствия, круг снова смыкается. Со временем почва внутри круга снова покрывается пышной растительностью.

Так был разгадан секрет «ведьминых кругов».

Лечебные свойства грибов

Грибы и медицина

О целебных и лекарственных растениях литературы довольно много. Еще в далекую старину были известны «Лечебники», «Травники», «Вертограды». В этих сборниках, чаще всего рукописных, содержались сведения о различных целебных травах: описывался их внешний вид, лечебные свойства, способы сбора и применения. «Лечебники» тщательно хранились народными врачевателями и переходили по наследству.

Интерес к средствам народной медицины не ослаб и в наши дни. Сейчас над изучением лечебных свойств растений и получением из них лекарственных веществ работают целые научно-исследовательские институты и лаборатории. С каждым годом лекарственные средства народной медицины находят все большее применение. Однако не все лекарственные растения достаточно широко освещаются в научной и популярной литературе. Как правило, в справочных и других пособиях нет сведений о лечебных свойствах грибов. В связи с этим можно подумать, что грибы не содержат никаких целебных веществ и для лечения болезней не могут применяться. Но это не так.

Издавна людям были известны лечебные свойства некоторых плесневидных грибов. Около 100 лет назад русские ученые, врачи В. А. Манассеин и А. Г. Полотебнов, сообщили о том, что зеленая плесень обладает лечебными свойствами. Позднее вещества, способные убивать болезнетворных микробов или задерживать их рост и развитие, назвали антибиотиками. Такие всем сейчас известные антибиотики, как пенициллин, стрептомицин, биомицин, ауреомицин и многие другие, получают на заводах из плесневидных грибов, выращивая их на специальных питательных средах. В настоящее время они являются эффективным средством лечения очень многих ранее неизлечимых болезней. Антибиотики подавляют развитие возбудителей дифтерии, менингита, туберкулеза, сибирской язвы, чумы, туляремии и многих других бацилл, а также золотистого стафилококка, который вызывает гнойные воспаления и даже заражение крови.

Издавна применялись в народной медицине и шляпочные грибы. Об этом есть сведения в «Лечебниках» и «Вертоградах». В «Лечебниках» конца XVII столетия, например, сообщается о том, что боровыми грибами (вероятнее всего белыми) можно лечить обмороженные части тела, даже в самой тяжелой степени (с омертвением тканей). Для этого грибы немного подсушивали (давали им «повянуть»), а затем с помощью перегонного аппарата получали из них экстракт (вытяжку), которую хранили в

тщательно закупоренной стеклянной посуде. Перед употреблением лекарства обмороженный участок тела дважды в день осторожно, но сильно разогревали перед огнем и смазывали экстрактом. Положительное влияние этого грибного лекарства на процесс заживления тканей отмечалось во многих «Лечебниках» того времени.

В старой врачебной литературе имеются также сведения о применении и других грибов. Так, ложные опята (кирпично-красный и серно-желтый) использовались при желудочно-кишечных заболеваниях в качестве слабительного или рвотного средства; перечный груздь – при лечении чахотки, а самый ядовитый наш гриб бледная поганка (в очень маленьких дозах) – при лечении холеры и т. д.

Различные грибы, многие из которых у нас не встречаются, применяются в народной медицине Китая, Тибета и ряда других стран. Необходимо отметить, однако, что по сравнению с лекарственными растениями из других систематических групп грибы с лечебными целями применялись все-таки очень ограниченно.

В последнее время с целью получения из грибов новых лекарственных средств проводятся исследования в Англии, США, Чехословакии, Болгарии, Индии и других странах. Результаты этих исследований не замедлили сказаться: число грибов, полезных медицине, значительно увеличилось. Оказалось, что уже не два-три вида, а целый ряд шляпочных грибов можно применять при лечении различных болезней. Особое место среди них занимают шампиньоны, потому что эти грибы легко выращивать в искусственных условиях. Ведь попытки искусственно выращивать другие грибы, особенно лесные, бывают безуспешными.

В Белоруссии сельское население эти грибы в пищу почти не употребляет, к ним относятся брезгливо, считая погаными. Такое отношение к шампиньонам совершенно несправедливо: кроме прекрасного вкуса и высоких питательных качеств, эти грибы обладают также антибиотическими свойствами.

В одном из научно-исследовательских институтов Индии изучалась культура шампиньона обыкновенного (*Psalliota campesterFr.*), того самого шампиньона, который можно увидеть на прилавках овощных магазинов Москвы, Ленинграда, Киева, Минска и других городов. Шампиньоны выращивали на искусственной среде, т. е. получали его культуру, а затем испытывали действие вытяжки из культуры на различные микробы. Результаты превзошли все ожидания: вытяжка очень сильно тормозила рост золотистого стафиллококка, а также

возбудителей тифа и паратифа.

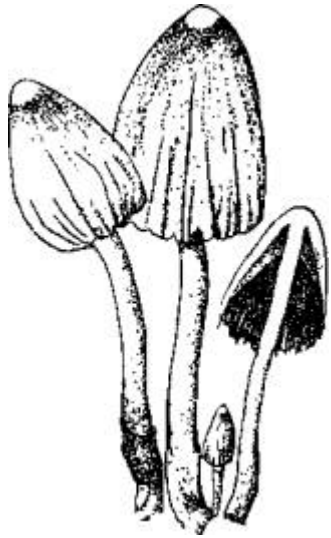
Новое лекарственное вещество было неоднократно проверено на животных. Оказалось, что оно совершенно безвредно и никаких неприятных последствий не вызывает. Затем новый лекарственный препарат, очищенный от примесей и расфасованный в ампулы, поступил на испытание в клинику, где успешно применялся при лечении тифозных больных и больных с гнойными ранами.

Из шампиньона *Psalliota xanthoderma Gen* английские ученые получили антибиотическое вещество, которое, вероятно, можно будет использовать для лечения больных тифом.

Отмечено, что наиболее активные антибактериальные препараты получают из молодых шампиньонов с еще не развернувшейся шляпкой; в старых грибах активность антибиотиков снижается, а в некоторых случаях не проявляется совсем.

Лечебными свойствами обладает и другая группа грибов, растущих на сильно унавоженной почве. Это так называемые навозники, или копринусы. Жизнь этих грибов очень недолговечна; зрелые они быстро загнивают и расплываются в жидкую массу черного цвета, в которой содержатся споры. Их еще называют чернильными грибами. Раньше черную массу гриба добавляли к чернилам и туши, которыми подписывали бумаги государственной важности. Наличие прилипших спор свидетельствовало о подлинности документа.

Один из них – навозник серый (*Coprinus atramentariusFr*.) заслуживает особого внимания. Он часто встречается на выгонах, в садах и огородах. Шляпка у этого гриба сначала яйцевидная, с возрастом – широко-округло-колокольчатая, растрескивающаяся по краям, серо-коричневая, с мелкими бурыми чешуйками. Пластинки белые, частые, широкие, у зрелого гриба – черные. Ножка полая, покрыта тонкими вытянутыми чешуйками, с быстро исчезающим белым кольцом, от которого остается след в виде выпуклого пояска. Гриб имеет приятный сладковатый вкус и в молодом состоянии (до почернения тканей) является вполне съедобным. У нас его не едят, но в Чехословакии он довольно высоко ценится и широко употребляется в пищу. Чехословацкие ученые установили, что навозник серый можно с успехом применять для лечения алкоголизма.



Навозник серый

Было замечено, что навозник, совершенно безвредный в обычных условиях, вызывает отравление тех людей, которые перед употреблением его в пищу изрядно выпили. Отравление выражается в сильной тошноте и даже рвоте, тягостном сердцебиении, сильном покраснении кожных покровов. Как правило, эти явления вскоре проходят бесследно. Однако если любитель выпить попытается опохмелиться, отравление повторится с прежней силой. Действие веществ, содержащихся в навознике сером, основанное на окислении спирта в организме, оказалось настолько эффективным, что чехословацкие ученые предложили использовать этот гриб в качестве простого, дешевого и всем доступного средства борьбы с алкоголизмом.

В Болгарии исследован навозник *Coprinus digitalisBatsch*. — гриб с небольшим плодовым телом (длина его не больше человеческого пальца), растущий на гнилой древесине в лесах. Кашица из плодовых тел этого гриба полностью затормаживала рост различных бактерий, в том числе золотистого стафиллококка и кишечной палочки. Однако его антибактериальное вещество в чистом виде еще не получено, поэтому вопрос о его использовании с лечебной целью требует дальнейшей разработки.

Антимикробными свойствами обладают также говорушки. Эти грибы часто можно встретить в наших лесах. Шляпка у говорушек разнообразной формы: от плоской до воронковидной, всегда гладкая и неярко окрашенная. Пластинки прирастают к

ножке или спускаются по ней зубцом, ножка такого же цвета, как и шляпка, споры бесцветные. Многие говорушки имеют приятный запах и вкус и являются неплохими съедобными грибами, однако в пищу их собирают очень редко, так как большинству грибников они неизвестны. Среди говорушек есть много подозрительных и даже ядовитые формы.

Из плодовых тел говорушки гигантской (*Clilocybe giganteaFr.*), которая растет обычно большими группами на травянистых местах, французский ученый Холланд выделил антибактериальное вещество клитоцибин. Дальнейшие исследования показали, что оно оказывает активное действие на туберкулезную палочку.

Вначале химический состав вещества был неизвестным, но по мере дальнейшего изучения и постепенного очищения препарата от примесей было получено два антибиотика: клитоцибин А и клитоцибин Б. Оба вещества сильно тормозят рост болезнетворных бактерий и даже прекращают его. Проверка на морских свинках показала, что эти вещества не ядовиты и никаких побочных явлений не вызывают.

В наших лесах растет малоизвестный съедобный гриб говорушка серая (*Clitocybe nebularis (Fr.) Quel.*). Ее крупные мясистые плодовые тела содержат антимикробное вещество небулярин, по действию напоминающий клитоцибин, только менее активный. Он также заметно тормозит развитие микробов, но действие его в клинических условиях не проверено. Поэтому с лечебной целью небулярин еще не применяется.

Новое антимикробное вещество диатретин было получено из говорушки *Clitocybe diatreta (Fr.) Quel.* По действию на болезнетворные организмы это вещество очень похоже на микомицетин – антибиотик, получаемый из так называемых лучистых грибов, живущих в почве, который применяется в медицине при лечении туберкулеза кожи, костей и остеомиэлита. А в одной американской говорушке, которая в наших лесах не встречается, обнаружено вещество, которое может использоваться в акушерско-гинекологической практике. Его действие на организм аналогично действию рожков спорыньи. Вполне возможно, что лечебный препарат из этого гриба в будущем найдет применение в практике акушерства как вполне доступное и безвредное средство.

Установлено, что антимикробные вещества содержатся также в некоторых рядовках – грибах, близких по систематическому положению к говорушкам. Рядовка *Calocybe georgii (Fr.) Kuhn*, с выпуклой горбовидной светло-желтовато-буроватой шляпкой, узкими пластинками и мелкими бесцветными спорами растет

весной и ранним летом в различных лесах и на пастбищах. В ней содержится антибиотик, сильно действующий на туберкулезную палочку. Однако возможность использования рядовки георга в лечебных целях требует дальнейшего изучения.

Слабая, но все-таки заметная антибиотическая активность отмечена также у рядовки фиолетовой, или синявки (*Lepista nuda (Fr.) W. G. Smith*.). Это один из хороших съедобных грибов. Кашица из измельченных плодовых тел рядовки фиолетовой в опытных условиях приостанавливала рост различных болезнетворных бактерий.

В народной медицине ряда стран применяется опенок осенний, или опенок настоящий (*Armillaria mellea*). Например, в Австрии, где этот гриб пользуется широкой популярностью, его употребляют как легкое слабительное. По всей вероятности, в нем содержатся вещества, усиливающие деятельность пищеварительных органов.

Антибактериальными свойствами обладают грибы-млечники. Из всем хорошо известного рыжика и близкого к нему гриба-млечника с красным млечным соком *Lactarius sanguifluus Fr*. выделено вещество лактариовиолин, которое значительно тормозит рост различных вредных бактерий.

Источником получения антимикробного вещества может служить также горькушка, или коровка, широко распространенная в лесах Белоруссии. Вытяжка из этого гриба тормозит рост болезнетворных микробов, в том числе вызывающих гнойное воспаление, тиф, паратиф и другие заболевания. Антибактериальное действие вещества снижается в зависимости от возраста гриба (наиболее активное вещество получают из молодых плодовых тел гриба), а также от срока хранения вытяжки и при ее нагревании. Целебные свойства горькушки еще не проверены в клинических условиях и требуют дальнейшего изучения.

Есть сведения и о том, что в народной медицине Литвы в качестве лечебного средства употреблялся перечный груздь (*Lactarius piperatusFr*.).

В другой многочисленной группе грибов-паутинников, к числу которых относится хорошо известная в Белоруссии толстушка, также встречаются виды с антибактериальным действием. Для паутинников характерно наличие защитного слоя в виде паутины, натянутой между ножкой гриба и краем шляпки.

Заметными антибактериальными свойствами обладает иноломин, полученный из гриба Inoloma traganum Fr., близкого к толстушке. Многие из грибников, вероятно, знают этот гриб с лилово-буроватыми мясистыми шляпками и ножками, сильно

вздутыми у основания, с широкими, редкими, охряно-коричневыми пластинками. Однако возможности использования иноломина еще полностью не изучены.

То же самое можно сказать и о веществе, содержащемся в паутиннике круглоспорсвом (*Cortinarius rotundisporus*). Оно антибиотически активно против возбудителей брюшного тифа.

В малоизвестном съедобном грибе *Agrocybe dura(Fr.)Sing.*, который растет на открытых травянистых местах, в поле и на лугу, обнаружен антибиотик агроцибин, довольно активно действующий на многих болезнетворных бактерий.

Инолома

Вытяжка из опенка летнего (Kuehneromyces mutabilis (Fr.) Sing, et Smith.), хорошо известного большинству сборщиков грибов, выращенного на искусственной среде, заметно приостанавливала рост различных бактерий.

Опенок луговой

Антибиотическим действием обладает дереворазрушающий гриб панус (*Panus conchatusFr.*), который часто встречается на пнях и стволах осины и других деревьев лиственных пород. В плодовых телах пануса с воронкообразной, лапчатой или уховидной шляпкой и эксцентрически или сбоку расположенной опушенной ножкой также обнаружены вещества, тормозящие рост бактерий и микробов. Интересен этот гриб и тем, что его иногда употребляют в качестве заменителя телячьего сычуга при выработке сыров.

У многих шляпочных грибов активными против бактерий оказались красящие вещества, т. е. пигменты. У дубовика, синяка, сатанинского гриба обнаружен болетол, у свинушки толстой – атротоментин, у вешенки серой – плеуротин. Все эти вещества заметно приостанавливают рост бактерий и микробов, но активность их сравнительно невелика. Пока они не находят применения в медицинской практике.

Березовый гриб чага

Исследования недавних лет выявили антибактериальные свойства некоторых негниючников – маразмиусов, которые часто большими скоплениями встречаются в наших лесах. Среди них есть и съедобные виды. Один из них – опенок луговой (*Marasmius oreadesFr.*) оказался биологически активным против культур золотистого стафиллококка, кишечной палочки и ряда других

микробов. Кашица из них тормозит рост бактерий в условиях опыта. Их активное вещество – маразмовая кислота – еще не имеет практического применения.

В народной медицине довольно широко употребляются мухоморы. На первый взгляд это может показаться странным: ведь мухоморы – самые ядовитые грибы. Но в медицине уже давно находят применение многие ядовитые растения в очень маленьких дозах.

Исследования показали, что красный мухомор содержит ядовитые вещества мускарин и мускаридин и, кроме того, антибиотическое вещество мускаруфин. В небольшом количестве мускаруфин усиливает деятельность желез внутренней секреции и тем самым поднимает общий тонус организма. Красный мухомор и сейчас используется в гомеопатической практике. Препарат Agaricus muscarius довольно широко применяется при спазмах сосудов, эпилептическом и хореатическом состояниях, множественном склерозе, ангине, функциональных нарушениях деятельности спинного мозга.

Водные и спиртовые настойки мухомора также являются лечебным средством народной медицины. В Белоруссии они употребляются как наружное средство для лечения ревматизма. Другой мухомор – смертельно ядовитая бледная поганка – в практике врачей-гомеопатов применяется так же, как и красный мухомор.

Широкой популярностью в народной медицине пользуются грибы из других систематических групп. Особого внимания заслуживает черный березовый гриб чага, или «рак» березы. Чага относится к семейству трутовых грибов. Чага – бесплодная стадия развития трутовика инонотуса (*Inonotus obliquus (Fr.)Pil.*). Она имеет вид нароста неправильной формы черного цвета с очень растрескавшейся поверхностью. Внутренние ткани чаги темно-коричневые, настолько твердые, что на них не остается следов при царапании ногтем. Ближе к основанию нароста ткань становится светлее и несколько мягче, а уже в самом дереве гриб трудно отличить и по цвету, и по консистенции от древесины. Наросты чаги бывают разные по форме и размеру, иногда они достигают в длину полуметра и веса почти 2 килограммов.

Поселяется чага, как правило, на стволах живой березы, реже ольхи, рябины или бука, чаще в местах отпавших сучьев или там, где есть повреждения коры (трещины, ранки, морозобоины). Дерево, пораженное чагой, заболевает, начинает хиреть и в конце концов погибает, так как гриб разрушает древесину, вызывая ее гниение. Иногда рядом с чагой под корой образуются довольно толстые лепешки коричнево-бурого цвета. Это плодовые тела

инонотуса, на которых развиваются споры. На наростах чаги трубочки со спорами никогда не образуются.

Лечебные свойства чаги людям издавна известны. Она пользуется широкой популярностью как испытанное средство народной медицины, применяющееся для лечения различных заболеваний желудочно-кишечного тракта и злокачественных опухолей.

Широкая известность чаги привлекла к ней внимание ученых разных стран. Гриб исследовали как с ботанической, так и с медицинской точек зрения. Было выяснено, что по химическому составу чага резко отличается от других трутовиков. Особенно характерным является комплекс красящих веществ, которые легко извлекаются из чаги водой. Эти пигменты обладают ярко выраженными восстановительными свойствами. Вероятно, именно этот комплекс и является основой лечебного свойства чаги. В лабораторных условиях чага выращивается в культуре, однако комплекс биологически активных веществ чаги получить пока не удается.

В клинических условиях препараты чаги применялись для лечения больных раком в последней стадии болезни, когда ни операционное вмешательство, ни облучение радиоактивными веществами невозможны. Результаты показали, что чага заметно улучшает общее состояние больных, восстанавливает трудоспособность (хотя только временно), замедляет рост опухоли и развитие метастаз. Однако во всех случаях, когда чагой пробовали лечить очень истощенных болезнью людей, никакого успеха не было, и больные погибали.

Проверка действия чаги на больных язвенной болезнью и с другими заболеваниями пищеварительной системы также дала благоприятные результаты. Главное, чага оказалась совершенно безвредной. Все это дало возможность разрешить использовать препараты чаги для лечения таких больных раком, которых нельзя ни оперировать, ни облучать, а также больных гастритами, язвенной болезнью и другими заболеваниями желудочно-кишечного тракта. Возможность применения черного березового гриба при других болезнях требует изучения.

Довольно широко применяется в народной медицине и веселка обыкновенная. В Белоруссии она встречается довольно часто. Плодовое тело этого гриба в молодом возрасте яйцевидное, покрыто плотной белой оболочкой, под ней находится другая оболочка зеленого цвета, очень слизистая. Ее называют «земляным маслом».

В народной медицине веселку употребляют как ранозаживляющее средство, используя «земляное масло» или

водные и спиртовые настойки из высушенных плодовых тел гриба. В Белоруссии настойки из веселки применяют также при различных заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

Таким образом, многие из грибов так же, как и другие растения, издавна находили и находят применение при лечении различных заболеваний. Нет сомнения в том, что в будущем из них будут получены новые высокоэффективные препараты.

Химия и волшебные грибы [4]

Начало истории затерялось в глубине веков, где-то более двух тысячелетий назад. Именно таков возраст странных каменных скульптур, которые нашли при археологических раскопках в Гватемале. Эти скульптуры имеют форму гриба, похожего на подосиновик, на ножке которого высечено изображение мифического духа или бога. Грибы-идолы, изваянные в III-VI веках нашей эры, принадлежат племенам майя-киче, жившим в горных районах Гватемалы. В те времена у жителей Центральной Америки существовал некий культ священных грибов. В знаменитой хронике монаха-францисканца Бернардино де Саагуна, жившего с 1529 по 1590 год, говорится, что индейцы, населявшие разрушенную испанцами страну ацтеков, во время своих религиозных празднеств употребляли какой-то неведомый волшебный гриб, вызывающий опьянение и галлюцинации. Испанский монах называет этот гриб порождением дьявола, но индейцы считали, что в нем заключена божественная сила, и назвали его «теонанакатл», что означает «божественный гриб». Индейцы верили, что употребление дьявольского гриба было привилегией жрецов. Он был способен, по их мнению, превращать жрецов в ясновидцев, позволял узнавать причины болезней и указывать пути исцеления.

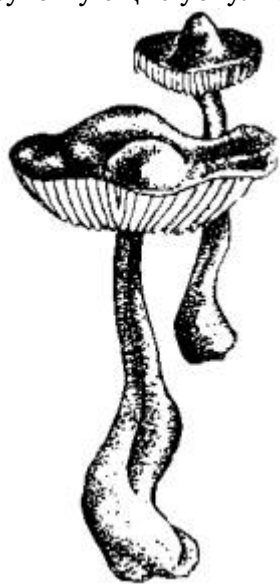
Позднее сведения о волшебных грибах затерялись. Сначала указания летописцев рассматривали как плод средневекового суеверия, а потом и вовсе забыли о волшебных грибах. В начале нашего века некоторые ботаники высказали убеждение, что испанские летописцы стали жертвой недоразумения и спутали грибы с мексиканскими кактусами, некоторые виды которых, как известно, содержат дурманящие алкалоиды.

О магических грибах вспомнили снова в 1936 году. Один из путешественников, изучавших обычаи южноамериканских индейцев, сделал важное открытие. Оказалось, что в некоторых отдаленных горных районах юга Мексики до сих пор сохранились таинственные языческие ночные обряды, во время которых туземцы едят сырые грибы.

Вскоре началась вторая мировая война, ученым было не до грибов, и возможно, что на этом история с грибами окончилась бы, если бы ею не заинтересовалась одна американская чета – банковский служащий Р. Дж. Уоссон и его жена Вера Павловна – детский врач. Уже более тридцати лет супруги увлекались чрезвычайно редкостной наукой – этномикологией, наукой, которая изучала влияние грибов на развитие культуры различных

народов. В 1953 году они вдвоем отправились «по грибы» в горную мексиканскую страну мацатеков. Индейцы встретили путешественников с большим недоверием. Чтобы преодолеть страх и отчужденность местных жителей, супруги-этномикологи поселились в их деревушке. Неохотно согласились индейцы поделиться с ними своей тайной. Лишь спустя два года Уоссону впервые удалось присутствовать при тайном грибном обряде. Он был первым белым человеком, которому индейцы разрешили вкусить божественных грибов.

Торжество происходило ночью в заброшенной хижине на окраине деревни. В нем причудливо перемешались языческие обряды и ритуал католической церкви. В полутемной хижине был воздвигнут алтарь с распятием, рядом с ним лежали священные языческие грибы. Руководила обрядом старая женщина – шаманка. Произнеся молитвы, она съела двенадцать грибов и раздала по несколько грибов каждому из собравшихся. Затем она начала свой религиозный обрядовый танец. Монотонным пением она передавала содержание своих видений. Постепенно все присутствующие впали в странное состояние полузабытья. Уоссон в своем отчете описывает, как он безуспешно боролся с действием гриба, пытаясь сохранить объективность. Сначала перед его глазами появились характерные индейские цветные орнаменты, затем возникли различные видения и даже забытые эпизоды из собственного далекого детства. Грибной пир длился всю ночь, лишь под утро все присутствующие уснули.



Мексиканский гриб

Вернувшись на родину, Уоссон связался с известным французским микологом профессором Геймом и уговорил его отправиться с ним в новую экспедицию за волшебными грибами. Гейм отнес эти грибы к семейству *Strophariaceae*. Вскоре ему удалось вырастить в лабораторных условиях один из этих видов грибов, получивший научное название «псилоцибе мексикана Гейм».

После этого грибную эстафету приняли химики, предпринявшие попытки выделить действующее начало волшебных грибов и выяснить его химическое строение. Поначалу эта работа натолкнулась на неожиданное и очень серьезное препятствие. Оказалось, что подопытные животные – мыши и собаки – совершенно не реагировали на высушенные грибы. Не теряют ли грибы свое волшебное действие при сушке или же при выращивании в искусственных условиях?

Тогда швейцарский химик А. Гофман решился испытать действие грибов на себе. Он съел около двух граммов высушенных грибов и занес свои впечатления в …. **Дальнейший текст изъят.**

Заготовка грибов в домашних условиях

Пищевые продукты растительного и животного происхождения вследствие наличия в них значительных количеств влаги, белковых соединений, углеводов и других растворимых питательных веществ при хранении быстро подвергаются воздействию различных ферментов и микробов и приходят в негодность. Поэтому люди издавна стали искать способы сохранить различные продукты в течение длительного времени.

Существующие способы хранения грибов и других продуктов основаны на создании для микробов таких условий, при которых они не могут развиваться, а продукты, подвергнутые консервированию, не утрачивают присущих им в свежем виде питательных и вкусовых качеств и могут сохраняться длительное время, не портясь.

Основными способами консервирования являются сушка, соление, маринование и консервирование путем стерилизации в стеклянных банках, закрываемых герметически.

На многих микробов и бактерий губительно действует нагревание. Одни из них погибают при температуре 60˚, другие – при 60-100˚. Однако споры некоторых бактерий могут переносить температуру в 100-110 и даже в 120˚ и оставаться жизнеспособными. Позднее при нормальных температурных условиях они начинают развиваться и размножаться.

Особенно опасны в консервированных продуктах бактерии ботулинус. Они вырабатывают сильнодействующий яд, вызывающий отравления человека иногда даже со смертельным исходом. В связи с тем, что ботулинус находится в почве, при заготовке продуктов впрок их необходимо очень тщательно мыть, чистить, не использовать поврежденные и несвежие плоды.

Установлено, что при сохранении продуктов в кислой среде (уксусная или лимонная кислота) ботулинус не развивается. Поэтому консервирование пищевых продуктов с применением уксусной и лимонной кислот применяется довольно часто.

Сушка

Сушка является самым простым способом заготовки грибов впрок. Сушить можно все трубчатые грибы, а также сморчки, строчки и трюфели.

Для сушки отбирают не старые крепкие грибы. Их перебирают и очищают от приставшей земли, хвои, листьев, но не моют.

У белых грибов корешки полностью или частично отрезают так, чтобы осталось не более половины ножки. Корешки сушат отдельно. У подберезовиков и подосиновиков корешки не отрезают, а весь гриб разрезают по вертикали пополам или на 4 части. У сморчков и строчков срезают нижнюю часть ножки; трюфели нарезают ломтиками.

Сушить грибы можно в специальных печах-сушильнях, русской печи, духовке, электродуховке. Можно приспособить для этого и «чудо-печку». Но лучше всего сушить грибы в печи.

Чаще всего их укладывают рядами шляпками вниз на железный противень с подстилкой из чистой соломы. Можно сушить грибы и на печном поду, положив на него чистую солому. Без соломы грибы могут загрязниться золой. Вместо соломы можно класть сетку из проволоки.

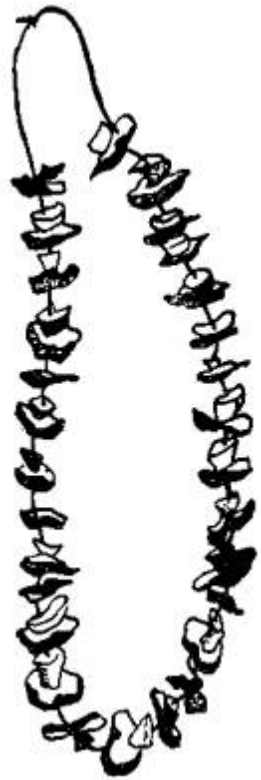
Сушат грибы также на деревянных спицах, вбитых в доску. Спицы должны соответствовать размерам печи. Они набиваются в шахматном порядке на расстоянии 6-10 сантиметров одна от другой. На каждую спицу можно нанизать два – четыре гриба среднего размера.

Иногда делают специальные стойки, между которыми закрепляют прутики или нитки с нанизанными грибами.

Можно применять и еще более простое приспособление: в глубокую миску насыпать чистый сухой песок и вставить в него легкие гладкие прутики с нанизанными грибами.

При всех способах печной сушки труба и заслонка печи должны быть немного открыты, чтобы выходила испаряющаяся из грибов влага, иначе они могут запариться и почернеть.

Хорошо высушиваются грибы, нанизанные на веревочки и подвешенные над горячей кухонной плитой.

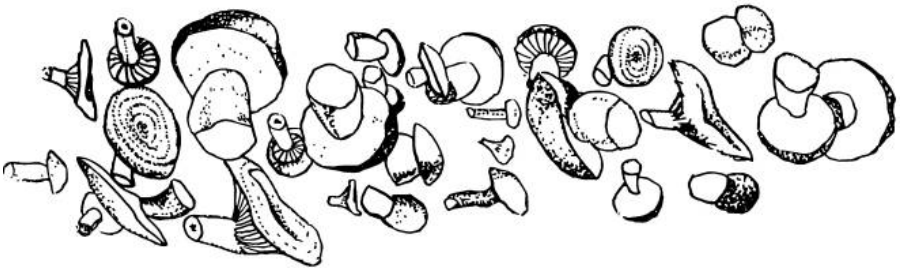


Небольшое количество грибов можно высушить в «чудо-печке». Для этого из хорошо гнущейся проволоки надо сделать двухэтажную полочку, уложить на нее грибы так, чтобы они нигде не прикасались к стенке печки. Крышку печки закрывают, но при этом все духовые отверстия должны быть открыты.

В жаркое лето сушить грибы можно и на солнце.

При всех способах сушки грибы сначала рекомендуется провялить при температуре 40-50°, затем окончательно досушить при температуре 60-75°. При более высокой температуре ухудшается цвет, вкус и аромат грибов. Правильно высушенные грибы становятся легкими, слегка гнутся, хорошо ломаются, но не крошатся.

Надо уметь не только высушить, но и сохранить высушенные грибы. Лучше всего их нанизать на нитку, обернуть чистой марлей и подвесить в сухом проветриваемом помещении. В таком виде они могут сохраняться долгое время, даже не один год. Правда, при слишком длительном хранении их вкусовые качества ухудшаются.



Из сухих грибов можно приготовить грибной порошок. Для этого хорошо высушенные грибы толкут в ступке, порошок просеивают через сито, пересыпают в стеклянную посуду с широким горлышком, хорошо закупоривают и хранят в сухом месте. Используют его для приготовления соусов.

Соление

Солить можно все пригодные в пищу грибы, но чаще всего для этого используются только пластинчатые, так как трубчатые грибы при засолке становятся дряблыми.

Солить грибы можно двумя способами: горячим и холодным. Каждый вид грибов надо солить отдельно.

Горячим способом можно солить все трубчатые и пластинчатые грибы. Предназначенные для засолки грибы очищают от земли, листьев, удаляют червоточины, поврежденные части, тщательно промывают. Затем укладывают в эмалированную кастрюлю, заливают водой и ставят на огонь, не мешая до момента закипания. Когда вода начнет кипеть, грибы осторожно помешивают и снимают пену.

Подберезовики, маслята, подосиновики с момента закипания варят 10, опенки и лисички – 25-30 минут. Затем грибы откидывают на решето или металлическое луженое сито, дают воде стечь, после чего их укладывают слоями толщиной 5-7 сантиметров в чистые бочонки и пересыпают поваренной солью. В домашних условиях чаще всего кладут 30 граммов соли на килограмм грибов (3 % от их веса). На дно бочонка и сверху кладут пряности (перец, листья смородины, укроп, чеснок, гвоздику, лавровый лист и др.). Сверху грибы прижимают гнетом. Грибы, содержащие млечный сок, после отваривания промывают холодной водой.

При холодном способе засолки такие грибы, как грузди, волнушки, подгрузди, белянки, горькушки, содержащие остро горький сок, вымачивают в течение двух-трех дней с целью удаления горечи. Для этого их после сортировки, очистки и мойки заливают чистой холодной водой. Менять воду надо два раза в день. Вымачивают грибы до тех пор, пока в них не исчезнет горечь. При этом надо следить, чтобы они не закисли.

Вымоченные грибы укладывают шляпками вверх слоями толщиной 5-7 сантиметров. Каждый слой грибов пересыпают солью (30 граммов соли на килограмм грибов). Укладку делают возможно плотно. На дно и сверху иногда кладут пряности. Сверху на грибы кладут деревянный кружок, а на него – небольшой гнет. Когда через несколько дней грибы осядут, можно добавить свежих грибов, пересыпанных солью.

Маринование

Для маринования больше всего подходят белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята. Из пластинчатых грибов в маринованном виде хороши рыжики, опенки, лисички, шампиньоны и др.

Для маринования отбирают главным образом молодые, крепкие грибы. Корешки обрезают и маринуют отдельно.

Каждый вид грибов рекомендуется мариновать отдельно и по размерам.

Подберезовики и подосиновики перед варкой следует обдать кипятком, выдержать в этой воде 5-10 минут, затем промыть холодной водой. Это предохранит маринад от почернения.

Лисички и валуи перед маринованием отваривают в подсоленной воде в течение 25 минут, откидывают на решето и промывают. После этого их кладут в кастрюлю, заливают необходимым количеством воды и уксуса, добавляют соль и отваривают второй раз.

В домашних условиях при мариновании на килограмм свежих грибов берут полстакана воды, столовую ложку (30 граммов) соли, полстакана уксуса, немного лаврового листа, душистого перца, гвоздики, укропа, петрушки (по вкусу). Чтобы маринад был светлым и прозрачным, пену надо снимать. Все пряности кладут тогда, когда маринад будет очищен от пены. Варят грибы в маринаде 10-25 минут. Необходимо следить, чтобы грибы не переварились. Грибы считаются готовыми, когда они начинают опускаться на дно, а рассол сделается прозрачным. После варки грибы необходимо охладить, а потом разложить в плотно закрывающиеся банки. Доливать банки водой нельзя.

Чтобы предупредить появление плесени или закисания, маринованные грибы сверху можно заливать растительным маслом или топленым бараньим жиром.

Консервирование в герметически закрываемой таре

В настоящее время для консервирования различных продуктов в домашних условиях применяются стеклянные банки с жестяными и стеклянными крышками. Жестяными крышками закрывают банки с помощью закаточных машинок, стеклянные крышки удерживаются специальными жестяными хомутиками.

Закаточная машинка с одним роликом состоит из патрона (накладываемого на жестяную крышку, которой закрывается банка) и вращающегося закатывающего ролика, прикрепленного к рукоятке. Недостатком машинки с одним роликом является то, что при пользовании ею требуется приложить значительное физическое усилие. Кроме того, процесс закатывания весьма продолжителен. Гораздо удобнее пользоваться закаточной машинкой с двумя роликами. Состоит такая машинка из металлического патрона, имеющего углубление, размеры которого рассчитаны на стандартную консервную крышку, и двух ручек, несущих на специальных кронштейнах закатывающие ролики. Благодаря горизонтальным шарнирам ручки с роликами можно приподнимать и опускать, регулируя силу прижима. К машинке прилагается также приспособление для закрепления банок при укупорке в виде дощатой подставки, к которой прикреплены три зажима: два из них – неподвижно (упорные зажимы), третий – перемещается при помощи трехходового винта с резьбой. Длина этого винта такова, что дает возможность устанавливать банки различного объема (от 0,35 до 3 л). Зажимы имеют резиновые накладки, которые предохраняют банки от повреждения. Зажимное приспособление смонтировано на съемном днище коробки, в которой хранится машинка.

Приготавливая различные консервы, необходимо следить за тщательностью укупоривания. На хорошо закатанной банке ободок крышки должен быть абсолютно гладким, без бугорков и вмятин. Качество укупорки проверяют следующим образом: закатанную банку берут левой рукой за нижнюю часть, а правой стараются повернуть крышку (с достаточным усилием) по окружности. При хорошем качестве укупорки крышка не должна смещаться.

Тару для консервирования (банки, крышки, резиновые кольца) необходимо предварительно простерилизовать. Банки тщательно моют, обдают кипятком, а затем выдерживают около двух часов в горячей духовке или печи. Крышки и резиновые

кольца опускают на 10-15 минут (перед самым употреблением) в кипящую воду.

Грибы кладут в горячие банки. Затем в банку наливают заранее приготовленную горячую (кипящую) заливку. Степень наполнения банок должна быть максимальной, чтобы оставалось возможно меньше воздуха.

Стерилизовать банки можно в бачке или кастрюле, на дно которых положена деревянная решетка, металлическая сетка или же кусок полотна, сложенный в 3-4 раза (важно, чтобы банки не касались дна и стенок). Налитую воду нагревают до 50-60°, затем ставят туда наполненные грибами и прикрытые крышками банки. Количество воды в бачке должно быть таким, чтобы уровень ее доходил до горловины банок или был несколько ниже.

После этого воду доводят до кипения и выдерживают пол-литровые банки 20-25, литровые – 25-30 минут с момента закипания воды. По окончании стерилизации банки вынимают, при этом следят, чтобы не поднимались и не сдвигались крышки, и быстро укупоривают с помощью закаточной машинки.

При изготовлении маринадов банки укупоривают до пастеризации (с целью предупреждения улетучивания уксусной кислоты). В таких случаях может быть срыв крышек во время нагревания (вследствие значительного повышения давления внутри банки). Чтобы избежать этого, на крышки предварительно надевают специальные стальные зажимы (винтовые или пружинные). Укупоренные банки должны быть полностью погружены в воду.

Банки со стеклянными крышками также укупоривают до стерилизации. При стерилизации их погружают в воду вместе с крышкой.

После окончания стерилизации банки охлаждают, и зажимы снимают (но можно их и не снимать).

Грибной стол

Грибы издавна считаются национальным деликатесом русской кухни. Помните, как описывал Н. В. Гоголь хлебосольных хозяев, старосветских помещиков?

«…А что, Пульхерия Ивановна, может быть, пора закусить чего-нибудь?

– Чего же бы теперь, Афанасий Иванович, закусить? – разве коржиков с салом, или пирожков с маком, или, может быть, рыжиков соленых?

– Пожалуй, хоть и рыжиков, или пирожков, – отвечал Афанасий Иванович, и на столе вдруг являлась скатерть с пирожками и рыжиками…

За час до обеда Афанасий Иванович закусывал снова, выпивал старинную серебряную чарку водки, заедал грибками…

…Но интереснее всего казались старички в то время, когда бывали у них гости…

Эти добрые люди, можно сказать, жили для гостей. Все, что у них было лучшего, все это выносилось…

Пульхерия Ивановна… подводила гостя к закуске.

– Вот это грибки с чебрецом!

Это с гвоздиками и волошскими орехами; солить их выучила меня Туркеня… Вот это грибки со смородинным листом и мушкатным орехом!..»

Грибы часто называют растительным мясом. Может быть, такая аналогия и покажется преувеличенной, однако основание для нее есть. В одном килограмме белых сушеных грибов усвояемых белков в 2 раза больше, чем в говядине, и в 3 раза больше, чем в рыбе. По питательности (количество калорий в 100 граммах продукта) сушеные боровики почти вдвое превосходят яйца или колбасу.

Кроме белков, в грибах содержатся жиры, витамины, минеральные вещества. Жиров в них больше, чем в картофеле, свекле и других овощах (см. табл.).

Содержание витаминов в них различное. Например, витамина С в грибах очень мало, витамина В в лисичках и моховиках не меньше, чем в дрожжах. Почти столько же, как в дрожжах и печени, в грибах витамина РР (никотиновая кислота), а витамина D не меньше, чем в хорошем сливочном масле.

В белых грибах, рыжиках и лисичках содержится также и витамин А. В белых грибах, кроме того, найдены антибиотики, смертельные для палочек Коха и кишечных палочек, вызывающих

поносы. Но поистине сенсационным является открытие японских и американских ученых. Они установили, что в этих вкусных грибах содержатся противоопухолевые вещества.

В грибах есть и минеральные вещества. По содержанию их грибы близки к фруктам. В опятах, маслятах, шампиньонах и лисичках содержатся медь и цинк. А калия, фосфора и серы в грибах даже больше, чем в овощах и во многих фруктах.

Пищевая ценность грибов в сравнении с другими продуктами[5].

Продукты	Количество граммов усвояемых веществ в 100 г продукта			Количество калорий в 100 г продукта
	белки	жиры	углеводы	
Хлеб ржаной	5,5	0,6	39,3	190
Хлеб пшеничный	6,9	0,4	45,2	217
Батоны из муки 1-го сорта	6,97	1,02	48,19	235,6
Говядина средняя	16	4,3	0,5	105
Судак свежий	10,4	0,2	—	44
Картофель свежий	1	0,1	13,9	63
Капуста свежая	0,9	0,1	3,5	20
Свекла	1,3	0,1	8,1	39
Грибной порошок из шампиньонов	45,5	3,8	20,9	192
Белые грибы сушеные	33	13,6	26,3	224,2
Белые грибы маринованные	31,5	3,5	29,6	116,7
Грибной порошок из белых грибов	42,5	12,2	19,4	227
Черные грибы сушеные	33,5	4,8	30,3	175,7
Грузди соленые	11	1.9	61,85	201,4
Рыжики маринованные	22,4	4,75	43,2	153.5
Рыжики соленые	21,85	3,75	47,75	183,7

В грибах много также экстрактивных веществ, имеются свободные аминокислоты и ароматические вещества. Поэтому грибы, особенно бульоны из них, повышают аппетит, усиливают отделение желудочного сока, в результате чего улучшается переваривание другой пищи.

Несмотря на то, что в грибах белков больше, чем в мясе, перевариваются они хуже, чем белковые продукты животного происхождения. Объясняется это тем, что в грибах очень много грибной клетчатки, в состав которой входит фунгин. Поэтому даже молодые, самые лучшие из грибов, довольно трудно перевариваются в желудке человека. При длительном действии высокой температуры грибная клетчатка разрушается.

Приготавливая грибы, помните, что не все их части имеют

одинаковую питательную ценность.

Для того чтобы грибы лучше переваривались и усваивались, их нужно хорошо проваривать и прожаривать. Нарезать их нужно как можно мельче (вплоть до того, что пропускать через мясорубку), особенно ножки грибов, в которых фунгина больше. Поэтому ножки грибов лучше не употреблять в пищу, а отрезать, даже если они и нечервивые.

В шляпках трибной клетчатки меньше, поэтому перевариваются они лучше. Но и шляпку нужно нарезать маленькими ломтиками. Шляпки молодых грибов используют целиком, у более же старых срезают нижний трубчатый спороносный слой. Он все равно почти не имеет никакой питательной ценности. Пока гриб молодой, в этом слое много ценных питательных веществ, но с ростом гриба они расходуются на образование спор.

Перебирая грибы, никогда не ленитесь снять с них кожицу. Специальные исследования показали, что больше всего вредных и ядовитых веществ содержится именно в ней.

Кожица особенно хорошо снимается у таких грибов, как маслята. У сыроежек ее легче снять, обдав грибы кипятком. К тому же, если сыроежки не ошпарить, при обработке они будут очень крошиться.

От других даров растительного мира, которые используются человеком в пищу (морковь, картофель и пр.), грибы отличаются тем, что их белки и жиры очень нестойки. Установлено, что при старении в тканях гриба начинаются очень сложные химические процессы и он начинает разлагаться, как гниющее мясо. Белки и жиры расщепляются, образуются ядовитые вещества, близкие к рыбному и трупному яду. Поэтому можно отравиться грибами и в том случае, если в корзину не попал ни один ядовитый гриб, но приготовили вы пищу из старых грибов. Перебирая только что принесенные из лесу грибы, выбрасывайте все очень старые. Не жалейте, что грибов станет меньше. Зато в суп или другое блюдо не попадут ядовитые вещества.

Ядовитые и вредные вещества образуются и не в очень старых грибах при хранении. Даже через сутки, хотя внешний вид грибов почти не изменяется, большинство из них становятся несъедобными. Они делаются мягкими, липкими и, если их употребить в пищу, могут вызвать несварение желудка, одышку, расстройство нервной системы. Поэтому несвежие грибы так же опасны, как испорченные мясо или рыба.

Крепкие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) можно сохранять в холодильнике несколько дольше, но использовать их нужно также очень осторожно.

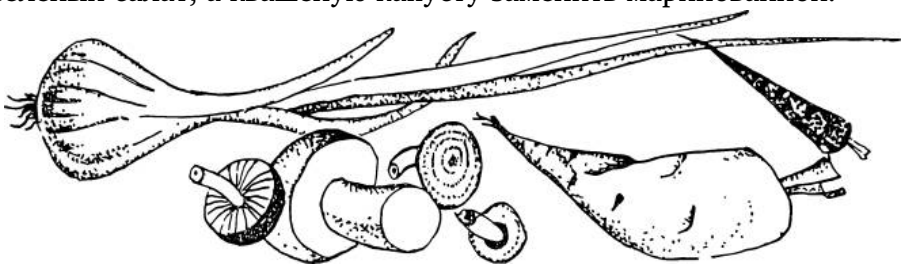
Людям, страдающим болезнями печени, почек, желудка (воспалительные процессы), грибы противопоказаны.

Из грибов можно приготовить очень много блюд. Большое количество изделий из грибов выпускается консервной промышленностью (салаты, солянки и т. д.).

Ниже приводятся рецепты приготовления самых разнообразных блюд (закусок, супов, борщей, вторых блюд) из свежих, сушеных и соленых грибов, а также рецепты соусов и фаршей (начинок) для пирогов, пирожков и кулебяк. Некоторые из этих рецептов оригинальные, большинство же взято из кулинарных книг.

Салаты

Винегрет с грибами. Вареный картофель, свеклу, морковь и огурцы нарезают тонкими ломтиками. Квашеную капусту отжимают, а если она слишком кислая, то промывают. В овощи добавляют растительное масло, нарезанный лук, уксус, соль, перец, горчицу и перемешивают. Винегрет можно также заправить майонезом с добавлением соуса «Южный» либо салатной заправкой. Летом в винегрет можно положить свежие помидоры, зеленый салат, а квашеную капусту заменить маринованной.



В приготовленный винегрет добавляют (четвертую часть от объема) нашинкованные соленые или маринованные грибы (белые, грузди, рыжики).

Для приготовления салатной заправки берут 250 г 3%-ного уксуса, растворяют в нем 15 г соли и 15 г сахара, добавляют 250 г растительного масла и немного молотого перца. Заправку хранят в бутылке в прохладном месте. Перед употреблением взбалтывают.

Икра из сушеных грибов. Промытые сухие белые грибы, подосиновики или подберезовики вымачивают 2 часа, затем в этой же воде варят (2 часа). Откинув грибы в а дуршлаг, дают воде стечь, а потом их пропускают через мясорубку или мелко шинкуют. Слегка поджаренный, мелко нарезанный репчатый лук смешивают с грибами, добавляют соль и перец по вкусу.

Икра из соленых грибов. Берут соленые белые грибы, подосиновики, подберезовики или другие, мелко рубят, добавляют нашинкованный репчатый лук или перья зеленого лука. Репчатый лук можно слегка поджарить в растительном масле. Все смешивают, добавляют перец. Выкладывают в салатник, украшают кружками репчатого либо пером зеленого лука.

Грибы с луком. Маринованные или соленые грибы (белые, грузди, рыжики) отделить от маринада или рассола, тщательно перебрать и нарезать кусочками. Перед подачей грибы заправить растительным маслом или сметаной, положить в салатник и

посыпать мелко нарезанным луком.

Помидоры соленые, фаршированные грибной икрой. У подготовленных соленых помидоров срезать верхнюю часть, слегка отжать для удаления сока и семян, посыпать перцем и наполнить грибной икрой. Подавать, посыпав зеленым луком.

Рыжики в сметане. Подготовленные рыжики ошпаривают крутым кипятком и откидывают на дуршлаг. Нашинкованный лук слегка поджаривают в масле и смешивают с грибами, добавляют сметану, соль и перец. Затем ставят в духовой шкаф и тушат 5-10 минут на слабом огне.

Салат грибной. Берут соленые, маринованные или консервированные грибы, добавляют нашинкованный репчатый лук, нарезанные ломтиками свежие или соленые помидоры, консервированный зеленый горошек, подсолнечное масло, уксус, соль и черный перец. Все перемешивают и выкладывают горкой в салатник, украсив сверху кружками репчатого либо перьями зеленого лука.

Салат грибной с яйцом и сметаной. Маринованные или соленые белые грибы крупно режут, добавляют нарезанные крутые яйца, консервированный зеленый горошек, нарезанный репчатый или зеленый лук, соль и сметану. Все смешивают, выкладывают в салатник горкой, заливают сметаной и украшают сверху луком и ломтиками нарезанного яйца.

Салат из картофеля с грибами. Сварить картофель, очистить от кожицы и нарезать кружками, мелко изрубить луковицу, пересыпать ею картофель, положить 2 столовые ложки рыжиков или груздей, размешать, полить уксусом, смешанным с прованским маслом, солью и сахаром, размешать и подать на стол.

Салат из соленых или маринованных грибов. Грибы любого вида, соленые или маринованные, крупно нарезать, добавить нашинкованный репчатый или зеленый лук, консервированный зеленый горошек и, по желанию, отварной картофель. Все это хорошо перемешать со сметанным соусом.

На 500 г грибов – 300 г зеленого консервированного горошка, 2 головки репчатого или 100 г зеленого лука, 2-3 штуки отварного картофеля.

Сметанный соус к салату приготовляется так: в 150 г уксуса, смешанного пополам с водой, добавляют яичный желток и взбивают на пару до загустения; к остывшей массе добавляют 150 г сметаны, соль и перец (по вкусу). Сметанный соус можно заменить стаканом майонеза.

Салат из груздей. Разрезать грузди на две, а большие – на четыре части. Луковицу изрубить возможно мельче, посыпать

сверху, влить уксус и прованское масло, размешать.

Салат из груздей можно приготовить и по-другому. Соленые грузди крупно режут, добавляют мелко нашинкованный репчатый лук, консервированный зеленый горошек, растительное масло, готовую горчицу и перец в порошке. Все смешивают, выкладывают в салатник, украшают зеленью.

Салат из свежих белых грибов. Свежие белые грибы 15-20 минут отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и дают воде стечь. К грибам добавляют нашинкованный репчатый лук либо перо зеленого лука, уксус, растительное масло, соль, перец. Все смешивают, выкладывают в салатник и украшают кружками репчатого лука или пером зеленого.

Первые блюда

Борщ постный. Сварить грибной бульон. Взять 2 свеклы средней величины, а если крупные, то одну, очистить, вымыть, нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масла, поджарить и прибавить ложку муки. Затем все это развести бульоном, прибавить грибы и вареный картофель, уксус или квас (по вкусу), дать вскипеть и подавать.

Борщ с сушеными грибами. Грибы моют, заливают на 2 часа водой, затем шинкуют. Варят грибы в той же воде, в которой они замачивались, в течение 1,5 часа, добавляют помидоры или томат-пюре, уксус, сахар, жир, перец, лавровый лист, нашинкованную свеклу и капусту, а несколько позже – крупно нарезанный картофель. При подаче на стол кладут сметану.

Борщ со свежими грибами (летний). Свежие грибы шинкуют и варят 10-15 минут. Берут пучок свеклы, отделяют листья, корень нарезают ломтиками, стебель – короткими палочками. Свеклу и нашинкованную морковь кладут в грибной бульон и варят 10-15 минут. Затем добавляют ошпаренные листья свеклы, очищенные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей или петрушку, соль, перец и продолжают варить до полной готовности.

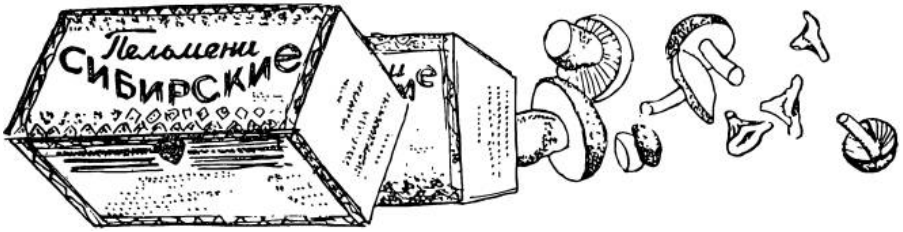
При подаче на стол в борщ добавляют сметану, простоквашу или кипяченое молоко.

Борщ грибной с черносливом. Грибной борщ с черносливом приготавливается так же, как и мясной, но только на грибном бульоне. Чернослив (200 г) нужно хорошо промыть и положить в овощи после окончания их тушения, залить грибным бульоном и варить 25-30 минут. Мясной борщ варить так: свеклу, морковь, петрушку и лук нарезать в виде соломки, положить в кастрюлю, добавить помидоры или томат-пюре, сахар и немного бульона, закрыть крышкой и поставить тушить. Во время тушения необходимо следить, чтобы овощи не пригорели. Для этого их помешивают, прибавляя, если нужно, немного бульона или воды.

Через 15-20 минут после начала тушения добавить капусту, нарезанную соломкой, перемешать и тушить еще 20 минут. Затем овощи залить мясным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль и варить до полной готовности овощей. При подаче на стол в борщ кладут сметану.

Грибной бульон. Промытые в теплой воде сухие грибы положить в кастрюлю, добавить очищенную и разрезанную пополам луковицу, залить холодной водой и варить при слабом кипении 2-2,5 часа. Для ускорения варки грибы можно

предварительно замочить в чистой холодной воде, в которой их потом и варить. Продолжительность замачивания 1-2 часа.



Готовый бульон процедить, грибы промыть холодной водой, мелко нашинковать и положить в суп, приготовленный из грибного бульона.

Грибной бульон можно также подать в чистом виде с пирожками.

Грибной бульон можно приготовить и другим способом. В 3 л воды кладут 50 г грибов, предварительно вымоченных в течение двух часов, луковицу, морковку, петрушку и соль, ло вкусу, и варят. Через час после начала кипения луковицу, морковь и петрушку вынимают, а еще через час варку прекращают. Сваренный бульон процеживают.

Грибной бульон с пельменями. Сухие грибы два часа вымачивают, шинкуют и смешивают с поджаренным в масле рубленым луком, прибавляют перец и соль. Отдельно готовят крутое тесто: в муку кладут 2 яйца, $^1/_2$ стакана воды и хорошо перемешивают. Тесто раскатывают тонким слоем, вырезают из него рюмкой кружочки, на каждый из них кладут немного фарша и защипывают.

Чтобы бульон получился прозрачным, пельмени сначала на несколько секунд надо опустить в горячую воду, чтобы смыть муку, а затем сразу же переложить в кипящий грибной бульон и варить 5-6 минут.

Бульон можно сварить концентрированным, а потом развести кипяченой водой.

Капустняк с грибами. Квашеную капусту тушить до готовности с небольшим количеством грибного бульона, добавив чуть-чуть сахару. Отдельно в кипящий грибной бульон положить картофель, тушеную капусту, вареные шинкованные грибы, слегка спассерованные[6] коренья и лук, лавровый лист, перец горький и варить до готовности.

Похлебка с грибами. Очистить, вымыть и нарезать коренья (сельдерей, порей, петрушка, морковь, репа), положить сушеные грибы, перловую крупу и картофель. Когда все разварится до мягкости, порезать одну луковицу и поджарить в постном масле, положить в суп и дать еще раз вскипеть. Перловую крупу можно заменить рисом.

Почки, жаренные в сметанном соусе с грибами. Телячьи почки нарезать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцем и жарить в топленом масле, добавить нарезанные дольками белые грибы и жарить еще 6-8 минут. Потом залить сметанным соусом с луком или красным соусом с мадерой и прокипятить.

При подаче посыпать зеленью.

Суп из гороха или фасоли грибной с гренками. Сваренную фасоль или горох соединить с грибным бульоном, добавить мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный в жире, соль, нашинкованные грибы и варить 10-15 минут.

К супу подавать мелко нарезанные гренки из пшеничного хлеба.

Суп грибной с ушками. Из вареных грибов и лука приготовить фарш. В отвар добавить столовую ложку слегка пассерованной муки, чтобы получился пюреобразный суп, и заправить его уксусом. Замесить пресное крутое тесто и сделать ушки с фаршем (наподобие пельменей), которые обжарить в растительном масле. При подаче положить их в суп.

Суп гороховый с грибами. Горох перебирают, моют, вымачивают в холодной воде, варят и протирают сквозь сито. Сухие белые грибы моют, вымачивают в воде 1,5 часа, затем шинкуют и, добавив поджаренный на смальце лук, варят с протертым горохом в течение часа. К супу можно подать гренки из белого хлеба.

Суп из лущеного гороха с грибами. Сухие белые грибы тщательно промыть и оставить на 2 часа в воде, после чего мелко нарезать. Отдельно поджарить нашинкованный лук, морковь, корень петрушки. Перемешать корнеплоды с грибами и заранее вымоченным лущеным горохом и залить кипятком, добавив в него воду, в которой замачивались грибы. Варить до готовности.

На 50 г грибов – 500 г лущеного гороха, 50 г жира, 1 луковица, 1 корень петрушки, морковь, перец, соль (по вкусу).

Суп грибной с рисом. Белые сушеные грибы тщательно промыть, залить водой и варить 1,5-2 часа. Полученный отвар развести водой до нужного количества, а грибы мелко нашинковать, положить в отвар, добавить промытый рис, пассерованный, мелко нашинкованный лук, соль, перец и варить до готовности. При подаче посыпать зеленью.

Суп грибной с перловой крупой. Один стакан перловой крупы моют, заливают 2-3 стаканами воды и оставляют на 2 часа. После этого воду сливают, крупу кладут в приготовленный бульон, добавляют лавровый лист, перец, соль и варят до готовности. Перед подачей на стол добавляют масло и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Вместо перловой крупы можно брать рис, пшено (промытые, но не замачиваемые) или манную крупу.

Суп из кабачков со свежими грибами. Картофель и кабачки нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см. Коренья, нарезанные ломтиками, спассеровать в жире; за 2-3 минуты до окончания пассеровки добавить зеленый лук, нарезанный кусочками по 2-2,5 см. Подготовленные грибы нашинковать, положить в кипящий бульон или воду и варить 20-30 минут, добавить пассерованные коренья, картофель и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить кабачки, помидоры и соль. Подавать со сметаной и зеленью.

Суп можно приготовить с молоком.

Суп картофельный со свежими грибами. Берут 500 г белых грибов или маслят, режут ломтиками и обжаривают в коровьем масле, затем кладут в кастрюлю, заливают водой и варят. Через 30 минут добавляют картофель, морковь, корешок петрушки, луковицу, соль и варят еще 30 минут.

Можно в суп добавить манную крупу из расчета 10-15 г на тарелку. При подаче на стол в суп добавляют сметану или молоко, а также мелко нарезанный зеленый лук и укроп.

Такой суп можно приготовить и по-другому.

Свежие грибы белые (или маслята) очищают и промывают, корешки отрезают, затем рубят и поджаривают в масле. Отдельно поджаривают коренья и лук. Шляпки грибов нарезают ломтиками, ошпаривают, откидывают на сито и, когда вода стечет, перекладывают в кастрюлю, заливают водой и варят 40 минут. После этого в кастрюлю кладут нарезанный кубиками картофель, поджаренные корешки грибов, коренья, соль, лук, перец, лавровый лист и варят еще 20-25 минут.

При подаче на стол добавляют сметану, мелко нарезанный зеленый лук и укроп.

Суп со свежими грибами можно приготовить и на мясном бульоне.

Суп картофельный со свежими грибами. Ножки свежих белых грибов мелко нарубить и спассеровать, шляпки нашинковать и варить в мясном бульоне или воде 30-40 минут. Коренья нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассеровать. Картофель нарезать в форме кубиков.

Затем в кипящий бульон с грибами положить пассерованные ножки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель. За 15-20 минут до окончания варки добавить нарезанные помидоры и посолить.

Суп картофельный с сушеными грибами. Грибы моют, замачивают, режут кусочками и варят. Когда грибы будут почти готовы, добавляют картофель, морковь, корешок петрушки, лук

репчатый и варят до готовности. Суп заправляют сливочным маслом и зеленью петрушки.

Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом. В процеженный грибной бульон кладут мелко нашинкованные сваренные грибы, мелко нарезанный лук, спассерованный на подсолнечном масле, добавляют немного пшеничной муки и пассеруют еще 4-5 минут, потом соединяют с грибным бульоном, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм, кусочек лимона и варят до готовности.

Суп картофельный со свежими грибами и мозгами. Картофельный суп со свежими грибами сварить на мясном бульоне. Отдельно сварить мозги. Бульон использовать для супа. Подавать с кусками мозга, сметаной и зеленью.

Суп из лисичек. Лисички вымыть, нарезать шпиг, истолочь и тушить в нем мелко нарезанный лук в течение 10 минут, чтобы он стал полумягким. Затем соединить грибы с луком и тушить еще 45 минут. После этого грибы залить кипятком, посолить и варить полчаса. Чайную ложку муки развести сметаной и заправить суп.

Суп с лапшой домашней и грибами. В кипящий мясной бульон положить коренья, а после того, как бульон снова закипит, – лапшу. Для сохранения прозрачности супа лапшу сначала опустить на одну минуту в горячую воду, откинуть на дуршлаг и, когда вода стечет, переложить в бульон и варить 15-20 минут.

Сваренные грибы шинкуют и кладут в суп при закладке лапши и лука.

Лапшу готовят следующим образом.

В посуду наливают воду, добавляют соль, яйцо и размешивают, затем всыпают просеянную муку и замешивают крутое тесто.

Каждый колобок теста раскатать сначала в продолговатую полоску, посыпать ее мукой, сложить вдвое, снова раскатать, затем опять посыпать мукой, сложить в три-четыре слоя и дать полежать. После этого раскатать пласт толщиной в 1-1,5 мм, разрезать на полоски шириной 3,5-4,5 см, которые в свою очередь нарезать в поперечном направлении на лапшинки шириной 3-4 мм.

Лапшу следует употреблять в день приготовления. Неиспользованную лапшу надо высушить при температуре 40-50°. Из такой лапши готовят супы, вторые блюда, а также гарнир к мясу и рыбе.

Лапшу можно приготовить и на грибном бульоне. Для этого нарезать в виде соломки морковь или сельдерей и лук, положить

в процеженный грибной бульон, в котором уже имеются нашинкованные грибы. Туда же кладут предварительно сваренную лапшу или вермишель, лавровый лист, перец, соль и варят 5-10 минут. Перед подачей на стол добавляют мелко нарезанный укроп или петрушку.

Суп овсяный с грибами. Сушеные грибы промыть, сварить и нашинковать. Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и спассеровать. Крупу (для большей прозрачности супа) два-три раза промыть горячей водой, положить в кипящий бульон и варить при слабом кипении 20-30 минут. За 5-б минут до окончания варки добавить специи, шинкованные грибы и соль.

Суп-пюре из свежих белых грибов или шампиньонов. Отобрать для гарнира мелкие шляпки свежих белых грибов или шампиньонов и припустить в бульоне. Остальные грибы очистить, промыть, пропустить через мясорубку. Измельченные грибы положить в сотейник, добавить сливочное масло и тушить 20-30 минут.

Тушеные грибы соединить с белым соусом и варить 20-25 минут, удаляя появляющуюся на поверхности пену. После варки массу пропустить через протирочную машину или через мясорубку, довести до кипения и, сняв с огня, поместить на водяную баню. Заправить суп смесью из яичных желтков и молока, добавить кусочек сливочного масла. В тарелку с супом положить тонко нарезанные шляпки припущенных грибов.

Вместо белых грибов или шампиньонов можно использовать сморчки, которые надо предварительно прокипятить в течение 10-15 минут, промыть, а затем уже пропустить через мясорубку.

Такой суп можно приготовить на молоке (суп-крем). Для этого свежие шампиньоны очистить, вымыть, отобрать немного мелких грибов для гарнира, остальные пропустить через мясорубка, сложить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, разрезанную вдоль морковь и целую луковицу, накрыть крышкой и тушить 40-45 минут, потом прибавить стакан воды и прокипятить. В суповой кастрюле слегка поджарить 2 столовые ложки муки с 2 столовыми ложками масла, развести 4 стаканами горячего молока и стаканом овощного отвара или воды, вскипятить, смешать с тушеными шампиньонами (удалив морковь и луковицу) и варить 15-20 минут. После варки посолить, заправить суп маслом и яичным желтком, смешанным со сливками или молоком. Отдельно подать гренки.

Суп-пюре из шампиньонов. Шампиньоны очистить, мелко изрубить, положить в кастрюлю, туда же положить горсть вареного риса, 2 ложки масла, растертого с 0,5 ложки муки, накрыть крышкой и варить до мягкости на среднем огне. Когда

грибы будут готовы, надо хорошенько потолочь их в каменной ступке, а потом уже протирать.

Развести бульоном, поставить на пар, прибавить 100 г масла, опуская при этом ложку до дна кастрюли и снова ее поднимая (называется вытягивать). Перед подачей на стол в тарелку кладут желток, разведенный бульоном.

Суп-рассольник постный. Нарезать елочками очищенные соленые огурцы и сварить отдельно от кореньев. Приготовить пюре из одного стакана перловой крупы; положить в кастрюлю для супа мелко нарезанную луковицу и ложку постного масла; когда лук пожелтеет, положить вымытые очищенные и нарезанные белые грибы, дать им слегка поджариться, после чего залить водой, накрыть крышкой, поставить на огонь и варить, пока грибы станут мягкими. Потом положить сваренные коренья, огурцы и протертую перловую крупу, размещать, дать прокипеть и, если нужно, прибавить огуречный рассол, посыпать рубленой зеленью и подавать.

Солянка грибная сборная. Подготовленные свежие белые грибы сварить, промыть и нашинковать; отвар использовать для солянки. Сушеные грибы вымочить и сварить. Солянку можно приготовить с солеными грибами. В этом случае на порцию нужно взять 10 г сушеных и 40-50 г соленых грибов (белых, рыжиков, груздей и др.). Соленые грибы тщательно промыть и нашинковать. В остальном грибная солянка приготавливается так же, как и мясная сборная. Лук нашинковать и спассеровать со сливочным маслом, добавить томат-пюре и продолжать пассеровать еще 5-8 минут. Соленые огурцы очистить от кожицы, разрезать вдоль, удалить семена, нарезать поперек соломкой (у нежинских огурцов кожицу и семена не удаляют).

Солянка из свежих грибов. Белые грибы, подберезовики, опенки или толстушки варят в течение 10 минут, снимая шумовкой пену, затем откидывают на решето и крупно шинкуют. Мелко нарезанный репчатый лук, поджаренный в масле, соленые огурцы, томат-пюре (или кубанский соус) тушат 5-6 минут, затем наливают грибной отвар, кладут туда грибы, лавровый лист, соль, перец и варят 10-15 минут.

Перед подачей на стол в солянку можно добавить каперсы, маслины или ломтики очищенного лимона.

Солянку можно приготовить и из сухих грибов. Их вымачивают в течение 2 часов, шинкуют и варят 1,5 часа. В остальном поступают так же, как и со свежими грибами.

Солянка из сушеных грибов. Сушеные белые грибы замочить в воде. Квашеную капусту промыть и хорошо отжать. Лук репчатый вместе с томатом-пюре слегка поджарить в

растительном масле, добавить воду, в которой замачивались грибы, лавровый лист, перец, соль. Все это смешать и варить на среднем огне 40-50 минут.

Щи с грибами. Положить в кастрюлю кислую капусту, нашинкованную луковицу, тушенную с 2 ложками подсолнечного масла, растертого с ложкой муки, накрыть крышкой и тушить до мягкости, помешивая, чтобы не пригорела.

Отварить белые грибы, нарезать их и вместе с грибным отваром влить в щи. Свеклу нашинковать мелко и с одной луковицей обжарить в масле, положить в капусту, сделать подболтку из муки.

Если щи пресны, влить стакан квасу. Подавать с крутой гречневой кашей.

Щи из квашеной капусты с сушеными грибами. В грибной бульон с нашинкованными грибами добавляют квашеную капусту (если капуста слишком кислая, ее предварительно отжимают), поджаренные с томатом коренья петрушки или сельдерея. Перед окончанием варки добавляют лавровый лист, перец, соль и мучную заправку.

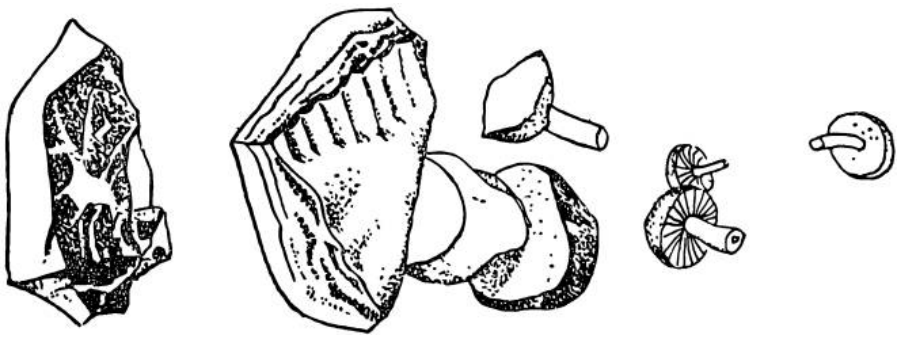
Щи из свежей капусты со свежими грибами. Нашинкованную свежую капусту варят 30-40 минут. За 5 минут до конца варки в щи добавляют нашинкованные свежие грибы, перец, лук, лавровый лист и соль. Можно положить и картофель (его кладут через 10-15 минут после того, как щи закипели). Щи без картофеля заправляют поджаренной мукой (2 ложки муки поджаривают с 2 ложками масла).

Харчо с грибами. Сухие белые грибы промывают, замачивают в воде 2 часа и затем крупно шинкуют. Чеснок толкут с солью, лук мелко шинкуют и слегка поджаривают с томатом-пюре. К этому добавляют рис и кислые сливы и кладут в ту же воду, в которой замачивались грибы. Харчо варят 40-50 минут.

При подаче на стол в тарелку добавляют зелень укропа, петрушки.

Вторые блюда

Баранина, запеченная с картофелем, под луковым или грибным соусом. Мякоть задней ноги, спинной или поясничной части, очищенную от сухожилий, нарезать поперек волокон широкими кусками, по 1-2 на порцию, отбить тяпкой, посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде или противне с жиром до готовности.



На дно блюда или порционной сковороды, смазанной маслом, налить тонким слоем луковый или луковый с грибами соус, уложить на него куски жареной баранины, покрыть их ломтиками вареного картофеля, залить соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь до образования на поверхности соуса корочки.

Подать баранину в той же посуде, в которой она запечена, полив маслом и посыпав зеленью. Так же можно запекать не только сырое мясо, но и нарезанную кусками вареную, жареную и тушеную баранину.

Белокочанная капуста, фаршированная рисом и грибами. Сварить сушеные белые грибы, порубить их, добавить рассыпчатую рисовую кашу и заправить сливочным маслом и солью. Когда смесь остынет, добавить в нее сырые яйца и перемешать.

Нафаршировать этим фаршем кочан капусты, для чего из кочана белокочанной капусты вырезать кочерыжку, а кочан положить в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности. Затем листья аккуратно отогнуть от основания, переложить каждый лист, кроме верхних, приготовленным фаршем и подварить его до готовности с небольшим количеством грибного бульона. Из остального бульона приготовить соус грибной с луком. Кочан переложить на противень, смазанный жиром, полить сметанным соусом, посыпать тертым сыром,

смешанным с сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

Из оставшегося фарша скатать небольшие шарики, запанировать (обвалять) их в муке, смочить яйцом, потом запанировать в сухарях и обжарить во фритюре.

При подаче капусту положить на блюдо, а вокруг нее шарики из фарша. Соус грибной подать в соуснике.

Биточки из куриного мяса, фаршированные грибами. Приготовить котлетную массу. Для начинки биточков мелко нарубленные шампиньоны смешать с густым молочным соусом.

При разделке в середину биточка положить фарш, запанировать биток в сухарях и поджарить на сковороде в масле.

На гарнир к биточкам подать зеленый горошек, полить их соусом с мадерой. Соус можно также подать отдельно в соуснике, а биточки полить маслом.

Так же можно приготовить биточки из другой домашней птицы и дичи.

Для приготовления фарша свежие белые грибы или шампиньоны изрубить не очень мелко или нарезать их тонкими ломтиками и поджарить в масле. Репчатый лук нарезать и поджарить отдельно. Затем соединить его с грибами, добавить горячий молочный соус средней густоты (как для запекаемых блюд) и сырой желток, перемешать и заправить, по вкусу, солью и перцем.

Боровики жареные с луковой подливкой. Свежие молодые боровики вымыть, обсушить шляпки, посолить и жарить в течение 15 минут на сковороде в сильно нагретом масле, часто помешивая, затем снять и поставить в теплое место. В разогретое масло положить нашинкованный лук, посолить его и тушить до мягкости, после чего добавить стакан сметаны, вскипятить и полученной подливкой залить грибы.

Брюква, фаршированная белыми грибами. 1 кг брюквы испечь, срезать кожицу, вынуть из середины мякоть и порубить. Белые маринованные грибы (300 г) вымыть, порубить и поджарить в масле с двумя мелко нарезанными луковицами. Поджаренные грибы смешать с рубленой мякотью брюквы и начинить ими брюкву. Фаршированную брюкву облить маслом, накрыть крышкой и поставить в горячую печь на полчаса. Затем влить стакан сметаны и зарумянить сверху.

Волованы[7] **из фасоли с грибами**. Сварить в воде с луком и кореньями белую фасоль до мягкости, слить отвар и протереть ее в горячем виде вместе с кореньями и луком через сито. К полученному пюре добавить соль, перец, желток и хорошо перемешать. На блюдо или порционную сковороду положить два

тонких широких ломтика копченой вареной грудинки без кожи. Пюре из фасоли положить в кондитерский конусный мешок с металлической трубочкой на конце и выпустить его на каждый ломтик грудинки так, чтобы получились овальные кольца. Внутрь этого кольца положить фарш из грибов и вареной ветчины или жареной телятины, посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь до образования на поверхности румяной корочки.

Для приготовления фарша свежие грибы (белые или шампиньоны) и соленый вареный язык или нежирную ветчину нарезать кубиками (7-8 мм), поджарить на свином смальце, добавить красный мясной соус и прокипятить.

Подавать волованы в той же посуде, в которой они запекались.

На 10 волованов по 25 г – 150 г муки, 100 г маргарина сливочного, 2 г 80 %-ного уксуса, яйцо, полстакана воды, соль, яйцо для смазки.

Говядина, запеченная с луковым соусом с грибами. Говядину, тушенную крупными кусками, нарезать тонкими ломтиками (по 2-3 на порцию). Затем на блюдо или порционную сковороду налить тонким слоем луковый соус с грибами (примерно *l* U часть нормы), уложить на него мясо, вокруг которого из кондитерского мешка с трубочкой выпустить густое картофельное пюре в виде шнурка толщиной 1,5-2 см. Мясо залить остальным соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу. При подаче полить мясо сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Говядина тушеная с баклажанами, грибами и помидорами. Мягкое нежилистое мясо обжарить в масле до образования румяной корочки, добавить томат, $^1/_2$ стакана воды, лавровый лист и тушить под крышкой на слабом огне до готовности. Затем разрезать мясо на 3 ломтика и в той же посуде засыпать мелко нашинкованным и обжаренным луком, грибами, зеленым перцем. После этого тушить 5-8 минут. Готовое мясо положить на блюдо, залить соусом с грибами и посыпать зеленью. Баклажаны и помидоры нарезать кружками, обжарить на масле и вперемешку уложить возле мяса как гарнир.

Говядина тушеная с грибами. Мясо от задней ноги нарезать кусками (по 1-2 на порцию). Нежирную копченую свинную грудинку нарезать кубиками, обжарить вместе с мясом и репчатым луком. Залить мясо коричневым бульоном, добавить красное вино, пряности, закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

На бульоне, в котором тушилось мясо, приготовить соус с добавлением томата-пюре, тонко нашинкованных свежих белых грибов или шампиньонов, предварительно поджаренных. В соус положить готовое мясо и прокипятить.

Подать с отварными макаронами, рисовой рассыпчатой кашей или картофелем.

Голубцы с грибами и яйцами. Отварить капусту, затем нашинковать лук, поджарить его в масле, положить шинкованные грибы и жарить еще 10-12 минут, после чего добавить зелень петрушки и крутое рубленое яйцо.

Из фарша и капустных листьев сделать голубцы, залить сметаной и запечь.

Голубцы со свежими белыми грибами. Кочан белой капусты чистят, моют и, вырезав из него кочерыжку, варят 10-15 минут. Затем охлаждают, разбирают на отдельные листья, толстые края отбивают тяпкой для размягчения или срезают слой толстого края. Одновременно отваривают для фарша грибы (белые, подосиновики, подберезовики), морковь и корень петрушки в течение 10-15 минут.

Грибы, морковь и петрушку откидывают на решето и приготовляют фарш: шинкуют их, добавляют соль и перец. Из отвара готовят соус, разведя в нем поджаренную в жире муку (муку жарят до тех пор, пока она не станет светло-коричневой).

На подготовленные капустные листья кладут фарш, заворачивают их в виде рулета, кладут на сковороду и обжаривают с обеих сторон. Затем складывают их в глубокую посуду, заливают соусом, накрывают крышкой и тушат в духовом шкафу. При подаче на стол голубцы укладывают на мелкую тарелку, заливают грибным соусом и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Гречневая запеканка со свежими грибами. Сварить рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее поджаренные свежие грибы, растопленное сливочное масло, сметану, хорошо перемешать, выложить на сковороду или в кастрюлю и поставить в духовой шкаф или печку на 20-30 минут.

Гречневая каша с грибами и луком. Сухие грибы промыть, залить тремя стаканами холодной воды и оставить в воде на 1-1,5 часа. Когда грибы набухнут, вынуть из воды, мелко нарезать, затем положить в ту же воду, посолить и поставить варить. В закипевшую воду с грибами всыпать поджаренную крупу и размешать. Когда каша загустеет, поставить ее свариться на 1-1,5 часа. Лук мелко нарезать, поджарить в масле и смешать с кашей.

В этой каше коровье масло можно заменить растительным.

Грибной гуляш. Очищенные, промытые и нашинкованные

белые грибы смешивают с поджаренным на сале луком, туда же добавляют сладкий красный перец (паприка), нарезанный соломкой, и разрезанные на 4 части красные помидоры, соль и все вместе тушат в течение 15-20 минут.

Грибной пудинг. Свежие белые грибы или шампиньоны варят 10 минут в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, мелко рубят. Отдельно жарят нашинкованный лук и добавляют к грибам. Сюда же кладут сырые яйца, намоченный в воде и отжатый белый хлеб, масло, соль, перец. Все перемешивают, выкладывают в кастрюлю или на противень, смазанный маслом и обсыпанный сухарями, и ставят в духовой шкаф на 15-20 минут.

На 500 г грибов – 200 г белого хлеба, 2 яйца, 1-2 луковицы, 2-3 ложки жира или масла.

Грибной шницель. Берут шляпки крупных сушеных белых грибов, вымачивают их 1-1,5 часа, откидывают на дуршлаг или решето. Затем их солят, посыпают перцем, смачивают во взбитом яйце, обваливают вначале в муке, затем в сухарях. Подготовленный таким образом шницель кладут в растопленный жир на сковороду и обжаривают с обеих сторон до появления румяной корочки. Затем шницель ставят в духовку на 5-10 минут. На гарнир к шницелю подается жареный картофель, нарезанный соломкой.

Грибы белые фаршированные. Отобрать крупные крепкие шляпки грибов. Вырезать из середины шляпки часть мякоти. Затем шляпки поджарить в растительном масле на умеренном огне и наполнить фаршем. Помидоры очистить от кожицы и семян, разрезать на кусочки и поджарить в масле. Затем положить их на блюдо, сверху положить фаршированные шляпки грибов. Посыпать сухарями, сбрызнуть растительным маслом и запечь.

Для приготовления фарша мелко изрубить корни грибов и вырезанную из шляпок мякоть, слегка поджарить на растительном масле вместе с рубленым луком, петрушкой и растертым чесноком, заправить молотыми сухарями, перцем, добавить соль по вкусу.

Грибы, жаренные в сухарях (по-венгерски). Подготовленные свежие белые грибы или шампиньоны варят в подсоленной воде 10 минут, откидывают на дуршлаг, подсаливают, обваливают сначала во взбитом яйце, затем в толченых сухарях и обжаривают в смальце.

На 500 г грибов – 2 яйца, 3 ложки смальца, стакан толченых сухарей.

Грибы жареные. Очищенные и промытые грибы (белые, шампиньоны, рыжики) ошпаривают кипятком и откидывают на

решето. Затем их крупно режут (ломтиками), солят и жарят в масле, посылают мукой и еще раз прожаривают (но можно обойтись и без муки). Можно прибавить в грибы отдельно поджаренный лук.

Подают грибы на той же сковороде, на которой они жарились, посыпав зеленью петрушки или укропа. В качестве гарнира дают жареный картофель.

Грибы тушеные (по-чешски). Для приготовления тушеных грибов можно использовать любые съедобные грибы. Их очищают, тщательно промывают, нарезают кусочками. Поджаривают на масле мелко нашинкованный лук. Добавляют воду, соль и тмин и все это тушат до готовности.

Грибы, тушенные в сливках. Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) очистить, промыть и ошпарить, затем нарезать дольками, посолить и слегка обжарить. После этого сложить их в кастрюлю и залить кипяченными сливками. Зелень петрушки и укропа связать, вложив в середину пучка корицу, гвоздику, перец-горошек и лавровый лист, и положить в грибы, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в умеренно горячую духовку на час. Когда грибы будут готовы, связанную зелень вынуть, а грибы подать в той же посуде, в которой они тушились.

Грибы в сметане. Свежие молодые боровики или другие грибы после 10-минутного кипячения откидывают на дуршлаг, затем нарезают ломтиками и жарят на масле, добавив соль. Перед окончанием жарения в грибы добавляют немного муки, перемешивают, затем кладут сметану и запекают. При подаче на стол грибы посыпают зеленью петрушки либо укропа.

В сметане можно запечь также соленые и маринованные грибы. Для этого с грибов сливают рассол или маринад, промывают, шинкуют и поджаривают. В дальнейшем поступают так же, как и со свежими грибами.

Грибы в сметане с молодым картофелем. Свежие белые грибы нарезать дольками, поджарить в масле, добавить поджаренный репчатый лук, сметанный соус и тушить. Сварить молодой картофель. При подаче грибы положить на середину блюда, а по краям уложить отварной молодой картофель и посыпать его мелко нарезанным укропом.

Грибы в сметане, запеченные на сковороде. Свежие боровики нарезать дольками и поджарить с маслом, добавить поджаренный репчатый лук, залить сметанным соусом, довести до кипения, положить на порционную сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке. При подаче посыпать мелко нарезанным укропом.

Грибы белые в сметане. Очистить белые грибы, положить их в дуршлаг и облить холодной водой. Когда вода стечет, положить на сковороду, добавить мелко нарезанный репчатый лук, посолить и жарить сначала без масла. Когда вода вся выкипит, положить масло. Когда грибы обжарятся с маслом, их посыпают укропом, заливают сметаной и дают один раз вскипеть. Подают их на сковороде с отварным картофелем.

Грибы в сметане можно приготовить по-другому.

Их моют и ошпаривают горячей водой. Откинув на сито, дают стечь воде, затем нарезают ломтиками, солят и обжаривают в масле. Перед окончанием жарения в грибы добавляют чайную ложку муки, перемешивают, кладут сметану, дают прокипеть, посыпают тертым сыром и запекают. При подаче на стол грибы посыпают зеленью петрушки или укропа.

На 500 г свежих грибов – 2 столовые ложки масла, 7 г стакана сметаны, 25 г сыра, чайная ложка муки.

Другие виды грибов (шампиньоны, сморчки, подберезовики, подосиновики, опенки) приготовляются таким же образом. Можно также запечь в сметане и консервированные грибы. Для этого следует слить рассол, а грибы промыть, порезать и поджарить. В остальном поступают так же, как и со свежими грибами.

Грибы свежие жареные. Грибы очистить, промыть, нарезать, посолить и жарить с рубленым луком. Когда они будут готовы, посыпают мукой, мешают, добавляют немного воды и дают еще немного потушиться. При подаче посыпают рубленой зеленью.

Грибы тушеные с помидорами. Очищенные свежие грибы нарезать дольками, поджарить в масле, добавить поджаренный репчатый лук, сметанный соус и стушить.

При подаче грибы положить на порционную сковороду, сверху поместить дольки отдельно обжаренных помидоров и посыпать нарезанным укропом.

Грибы белые, жаренные с луком в сметане. Подготовленные белые грибы нарезать ломтиками, а очищенный картофель – кубиками. Картофель поджарить с жиром до полуготовности, после чего положить в него нарезанные грибы и жарить до готовности. Затем добавить слегка поджаренные лук и муку, перец, перемешать, положить сметану и кипятить 5-10 минут.

При подаче грибы посыпать укропом или зеленью петрушки.

Грибы белые, жаренные с луком. Нарезать шляпки грибов (свежих или консервированных) ломтиками и поджарить на масле так, чтобы они зарумянились, добавить соль, перец. Затем в грибы положить рубленый репчатый лук и мелко нарубленные корни грибов. Все вместе жарить до готовности, прибавив масла.

При подаче грибы посыпать петрушкой.

Грибы, тушенные с картофелем. Вареные белые грибы или шампиньоны нарезать ломтиками и обжарить в течение 5-8 минут на сильном огне, затем уложить в сотейник, залить сметанным или томатным соусом, добавить лавровый лист и перец (горошек) и тушить 5-8 минут. После этого в грибы положить жареный (кубиками) картофель, слегка поджаренный лук, мускатный орех. Все аккуратно перемешать и тушить при слабом кипении до готовности.

При подаче грибы можно посыпать укропом.

Грибы, запеченные с помидорами. Грибы сварить до готовности. Нарезать мелко лук и поджарить на сковороде. Положить туда же сваренные грибы и в течение 10-15 минут жарить, после чего заправить красным соусом. Подготовленные помидоры разрезать пополам и обжарить с жиром на сковороде. Грибы выложить на сковороду, на них уложить обжаренные помидоры, посыпать их тертым сыром и запечь в жарочном шкафу. При подаче посыпать укропом или зеленью петрушки.

Грибы в сметанном соусе. Отваренные грибы (белые, подберезовики, сморчки, шампиньоны) нарезать ломтиками и жарить на масле в течение 10-12 минут, затем залить сметанным соусом и прокипятить 5-6 минут. При подаче грибы посыпать зеленью петрушки и укропом.

Эти грибы можно положить на металлические порционные сковороды, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь в горячем (250-300°) жарочном шкафу так, чтобы образовалась румяная корочка.

Грибы белые запеченные. Белые грибы мелко изрубить, посолить, посыпать перцем и поджарить на масле так, чтобы полностью выпарился сок. Затем положить в грибы рубленый репчатый лук и прожарить их еще 10-15 минут, добавить чеснок, петрушку, залить молочным соусом и хорошо все перемешать. Положить на смазанную маслом порционную сковороду, посыпать смесью тертого сыра с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу.

Грибы тушеные. Лисички, опенки или сыроежки очистить, промыть и вскипятить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Затем переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить 2-3 столовые ложки мясного бульона, накрыть крышкой и тушить примерно 30 минут. При подаче добавить рубленую зелень и размешать.

Грибы белые, жаренные с луком. Очищенные грибы ошпарить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить в масле и смешать с отдельно поджаренным луком. При подаче

грибы посыпать зеленью петрушки и укропа. К готовым грибам при желании можно добавить жареный картофель.

Грибы запеченные. В запеченном виде можно приготовить разные грибы, но особенно вкусными получаются сморчки. Их надо очистить, промыть и положить на 5-10 минут в кипящую воду, после чего откинуть на дуршлаг и снова промыть в холодной воде (отвар в пищу употреблять нельзя). Нарезав ломтиками, поджарить грибы на разогретой сковороде с маслом. В конце обжаривания посыпать мукой, перемешать, влить сметану, дать прокипеть, а затем полить маслом (при желании можно посыпать тертым сыром) и запечь в духовом шкафу.

Подать их на той же сковороде горячими.

Грудинка телячья в томатном соусе с грибами. Готовую жареную грудинку нарезать по одному куску на порцию. Затем сложить в посуду, залить томатным соусом с грибами и тушить 15-20 минут. При подаче полить соусом, посыпать рубленым чесноком, смешанным с зеленью петрушки. На гарнир подать жареный картофель.

Запеканка из вермишели с шампиньонами. Вермишель варят, как обычно, в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и промывают водой. Шампиньоны шинкуют и тушат в масле, добавив немного воды, в течение 30 минут, затем их смешивают с вермишелью, добавляют сметану, сырые яйца, соль и перец. Все выкладывают в специальную форму (можно в печку «чудо»), смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями, и ставят в духовой шкаф на 15-20 минут.

Вместо вермишели можно брать макароны или лапшу.

Запеканка из картофеля с сушеными и солеными грибами. Приготовляют картофельное пюре с добавлением яиц. На противень или в другую мелкую посуду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, кладут слой картофеля и ровняют его. Для фарша сушеные грибы промывают, кладут на 2 часа в холодную воду и варят в той же воде 1-1,5 часа; соленые грибы промывают. Соленые и сваренные сушеные грибы смешивают и мелко рубят. Лук шинкуют и поджаривают на растительном масле. Рубленые грибы смешивают с луком и кладут на картофель ровным слоем, а сверху на них опять кладут слой картофеля, затем выравнивают поверхность, добавляют перец и тушат 20-30 минут.

При подаче запеканку нарезать на порции и полить грибным или луковым соусом.

Зразы из грибов (по-польски). Сушеные белые грибы средней величины тщательно промывают, замачивают на 1,5 часа в молоке, затем отваривают и процеживают.

Отдельно до полуготовности варят в кожуре картофель,

очищают его и нарезают толстыми ломтиками. Нарезанный кружками лук слегка поджаривают до светло-золотистого цвета. В кастрюлю, смазанную жиром, укладывают слой картофеля, на него грибы, посыпанные солью и перцем, сверху опять кладут картофель, заливают сметаной и запекают все в духовом шкафу. Подают к столу с салатом.

Зразы картофельные со свежими грибами. Молодые свежие грибы (белые, подосиновики, подберезовики и др.) опускают в кипяток на 15 минут, откидывают на дуршлаг, мелко шинкуют, поджаривают в масле (на слабом огне). Туда же добавляют рассыпчатую гречневую кашу, круто сваренное, рубленое яйцо, поджаренный лук, соль, перец. Остывшее картофельное пюре кладут на смоченную водой доску, раскатывают в форме небольшого толстого блина, кладут на него гарнир и защипывают его края, затем обжаривают на сковороде, заливают грибным соусом и ставят в духовой шкаф на 10-20 минут.

Кабачки, фаршированные грибами. Свежие кабачки диаметром 7-8 см очистить от кожицы, разрезать поперек на части по 3-4 см, удалить семена и часть мякоти, придав кабачкам вид чашечек, отварить до полуготовности в подсоленной воде, затем откинуть на сито, чтобы стекла вода, запанировать в муке и обжарить на сковороде. Подготовленные кабачки заполнить фаршем. Подать на сковороде, посыпав укропом.

Для фарша нарезать свежие белые грибы ломтиками, поджарить на сливочном масле, добавить пассерованный репчатый лук, сметанный соус и проварить.

Для фарша можно использовать также шампиньоны. Репчатый лук мелко нарубить, поджарить в масле, добавить рубленые консервированные шампиньоны, заправить по вкусу солью и перцем, затем снова пожарить 2-3 минуты, добавить молотые сухари, размешать, наполнить кабачки, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Кабачки жареные с грибами и помидорами. Обработанные кабачки нарезать кружками толщиной 1-1,5 см, посолить, обвалять в муке и жарить на сковороде до готовности. Положить очищенные белые грибы или шампиньоны в кипящую воду на 2-3 минуты, нарезать их тонкими ломтиками и жарить с жиром, а затем тушить со сметанным соусом до готовности.

Помидоры разрезать пополам, а если они крупные, то и на четыре части, посыпать солью, перцем и жарить также с жиром до готовности.

При подаче кабачки уложить на тарелку, на них положить грибы, а сверху жареные помидоры. Посыпать зеленью петрушки

или укропом.

Камбала жареная с луком, грибами и корнишонами. Мелко нарубленный репчатый лук и грибы отдельно спассеровать на топленом или подсолнечном масле. Рыбу посыпать солью, перцем, запанировать в муке и поджарить. Положить на блюдо пассерованный лук, на него – поджаренную рыбу и гарнировать ее отварным картофелем.

В разогретое сливочное масло положить нарезанные соломкой корнишоны, спассерованные грибы и прогреть. Этой смесью полить рыбу и посыпать петрушкой.

Так можно приготовить палтуса.

Картофель печеный, фаршированный сушеными грибами. Картофель испечь, очистить от кожицы, срезать верхушки и вынуть из каждой картофелины ложкой середину так, чтобы остались достаточно прочные стенки. Сварить белые сушеные грибы, нарубить их; спассеровать нашинкованный лук. Часть полученного грибного бульона охладить и смешать с пассерованной мукой.

В кипящий грибной бульон влить холодный грибной бульон, смешанный с пассерованной мукой, и варить, все время помешивая. Когда бульон загустеет, добавить в него грибы, лук и столько картофеля, вынутого из клубней, сколько нужно для приготовления достаточного количества фарша. Этим фаршем наполнить клубни картофеля, уложить их на блюдо, смазанное маслом, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

Картофель с грибами. Молодые подосиновики очищают, моют, мелко рубят, кладут в кастрюлю, наливают воду, солят и отваривают. Шинкуют две луковицы, прибавляют ложку коровьего масла и поджаривают. Потом смешивают лук с нарубленными грибами, прибавляют немного черствой натертой булки, два сырых желтка, смешивают, солят. Несколько штук крупного картофеля моют, чистят, срезают верхушки. Начиняют клубни фаршем и закрывают срезанными верхушками. Прибавляют несколько ложек бульона, в котором варились грибы, две ложки коровьего масла, накрывают кастрюлю и тушат до готовности картофеля.

Картофельные пирожки с грибами. Картофель подготовить так же, как и для картофельных котлет. Для фарша грибы промыть, сварить, мелко нарубить и поджарить в масле, добавить мелко рубленный поджаренный лук, соль, перец и перемешать. Подготовленную картофельную массу разделать в виде небольших лепешек, на середину которых положить грибной фарш, соединить края лепешек, придавая пирожку форму

полумесяца. Смочить пирожки яйцом, обвалять в сухарях и обжарить в масле.

Отдельно подают грибной соус. Готовят его на грибном отваре, добавив сметану или томат.

Такие пирожки можно приготовить и с овощным фаршем.

Картофель, тушенный с грибами. Очищенный картофель нарезать кубиками или дольками и обжарить в масле. Нашинкованный лук поджарить отдельно. Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить, промыть в холодной воде, нарезать и обжарить. После этого картофель, грибы и лук положить в кастрюлю, подлить немного воды, добавить сметану, соль, перец-горошек и лавровый лист, накрыть крышкой и тушить 30-40 минут. Подать, посыпав зеленью укропа или петрушки.

Свежие грибы можно заменить консервированными (200 г) или сухими (60 г), которые нужно предварительно сварить, нарезать и обжарить вместе с луком.

Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами. Нарезать соломкой лук и шампиньоны и спассеровать их отдельно в масле. Затем смешать, добавить сметану, мелко нарезанную ветчину, муку, бульон и тушить 10-15 минут.

Вареный картофель нарезать крупными кубиками, положить на подмазанную жиром от ветчины сковороду, залить приготовленной из ветчины и шампиньонов смесью, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и запечь. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Картофель, тушенный со свежими грибами. Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде вместе с луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, налить воды столько, чтобы она доходила до верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, 1-2 ветки петрушки, накрыть крышкой и тушить 25-30 минут. В картофель можно положить 1-2 столовые ложки сметаны. При подаче на стол удалить ветки петрушки и лавровый лист, а картофель посыпать рубленой зеленью петрушки.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно сварить, нарезать, а затем обжарить вместе с луком. Грибной отвар можно использовать при тушении картофеля и для супа.

Картофельные котлеты с грибным соусом. Очистить и сварить нужное количество картофеля и горячим тотчас же размять, всыпать немного муки, посолить, положить мелко нарезанный и поджаренный в постном масле лук, хорошо перемешать с картофелем, сделать котлеты, обвалять их в

толченых сухарях, поджарить в масле и подавать с грибным соусом.

Для соуса берут две ложки поджаренной муки, смешивают с двумя-тремя ложками постного масла и двумя слегка спассерованными луковицами, кладут мелко нашинкованные грибы, соль, сахар (по вкусу), добавляют воду и дают несколько раз вскипеть.

Каша рассыпчатая с грибами. Сухие белые грибы вымыть и замочить. Крупу (пшено, гречневую, рис) перемешать с сырым яйцом, тонким слоем положить на противень и просушить в теплой духовке. Чтобы крупа не образовывалась комками, ее следует часто перемешивать. Высушенную крупу переложить в кастрюлю, добавить мелко нарезанные грибы и залить водой, в которой они замачивались (если воды мало – добавить). Кашу с грибами варить на медленном огне, пока не впитается вся жидкость. В готовую кашу положить жаренный в сливочном масле лук.

Кнели из кур с шампиньонами. В смазанные маслом металлические овальные формочки положить слой кнельной массы, которую приготовляют из мяса домашней птицы или из дичи. Для этого мясо отделяют от костей, крупных сухожилий и кожи, растирают в ступке до образования однородной массы, затем добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб (без корок). Полученную массу протирают через сито, кладут в посуду и, установив ее на лед, взбивают массу лопаткой до пышности, постепенно прибавляя яичный белок, и вслед за ним небольшими дозами вливают молоко. В сбитую кнельную массу добавляют соль и хорошо размешивают.

Кнельную массу можно приготовлять другим способом. Филе пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют мякиш белого хлеба, размоченный в молоке, смешивают и пропускают через протирочную машину, а если вторично пропускают через мясорубку с частой решеткой, то полученную массу дополнительно протирают через сито.

На 1 кг мяса берут 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 500 г молока или сливок, 3 яичных белка, соль.

Готовность кнельной массы определяют следующим образом: маленький кусочек кнельной массы следует опустить в горячую воду. Если он всплывает и остается на поверхности (не тонет), то масса считается готовой.

Чем дольше и тщательнее будет взбита кнельная масса, тем лучше и пышнее получаются изделия.

Колбаса жареная с грибами и луком. От толстого батона

чайной колбасы отрезать ломти и обжарить с одной стороны. При обжарке колбаса приобретает вид чашечки. Вареные сушеные грибы мелко изрубить, добавить пассерованный репчатый лук и обжарить.

При подаче в чашечки из колбасы положить подготовленные грибы и посыпать укропом.

Котлеты из свежих грибов. Свежие грибы чистят, моют, рубят, добавляют размоченный и отжатый хлеб, перемешивают и пропускают через мясорубку. Затем добавляют сырые яйца, соль и перец. Фарш хорошенько вымешивают, выкладывают на доску, смоченную водой, и делают котлеты, затем обваливают их в сухарях, обжаривают в кипящем масле (10 минут с каждой стороны) и ставят в духовой шкаф.

Котлеты из фасоли с грибным соусом. Сваренную фасоль смешать с замоченным в молоке хлебом, пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, соль и тщательно перемешать. Из полученной массы сделать котлеты, обвалять в сухарях и обжарить в масле. Подавать их с грибным соусом.

Кукурузная каша с грибами. Сухие белые грибы промывают и замачивают в течение часа. На такое же время замачивают кукурузную крупу. Затем грибы шинкуют и варят в той же воде, в которой они замачивались. К готовой каше добавляют мелко нарезанный, поджаренный лук, соль и перец.

Курица в томатном соусе с грибами. Жареную курицу разрезать, положить в сотейник, залить томатным соусом с грибами, накрыть крышкой и тушить 10-15 минут.

При подаче положить куски птицы вместе с соусом, загарнировать жареным картофелем, на мясо положить немного растертого с зеленью чеснока и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Так же можно приготовить цыпленка.

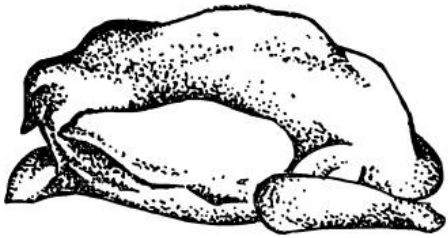
Курица с шампиньонами в соусе с мадерой. Подготовленную курицу обжарить в сотейнике в жарочном шкафу. За 10-15 минут до окончания жарки добавить припущенные мелкие головки шампиньонов и довести до готовности. Из сотейника слить жир, оставив сок, добавить к жиру коричневый бульон, соус с мадерой и проварить этот соус в течение 1-2 минут, затем процедить его и заправить маслом.

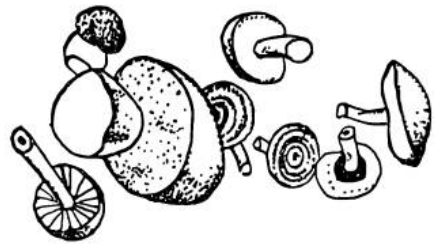
При подаче мясо положить на блюдо, загарнировать целыми головками или ломтиками припущенных шампиньонов и полить соусом. На гарнир можно подать жареный картофель.

Так же готовят цыпленка.

Курица, дичь и грибы в сметанном соусе. Это блюдо можно приготовить как из одного вида домашней птицы или дичи, так и

из нескольких видов.





Мясо вареной или жареной домашней птицы или дичь без кожи, а также вареные белые грибы или шампиньоны нарезать короткой соломкой. На горячую сковороду с растопленным маслом положить грибы, мясо, слегка обжарить и заправить сметанным соусом с добавлением томатного соуса. Затем все перемешать, выложить на порционную сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в горячем жарочном шкафу так, чтобы на поверхности быстро образовалась румяная корочка.

Готовят это блюдо непосредственно перед подачей.

Куропатка, жаренная на решетке с шампиньонами. Разрезать спинку куропатки вдоль, надрезать суставы ножек и крылышек, грудную кость, расплющить тушку слегка тяпкой, посыпать солью, перцем, смазать растопленным сливочным маслом и жарить на решетке.

При подаче куропатку положить на блюдо, обложить шампиньонами, жаренными на решетке, вокруг куропатки налить крепкий мясной коричневый бульон, смешать с лимонным соком, украсить зеленью.

Макароны с грибами. Нашинкованный репчатый лук спассеровать в подсолнечном масле, добавить сушеные грибы, предварительно сваренные и нарезанные в форме лапши, и продолжать пассеровать 5-7 минут. Грибы с луком смешать с горячими отварными макаронами. При подаче макароны полить небольшим количеством крепкого грибного отвара.

Макароны с грибами и ветчиной. Сварить макароны. Ветчину и сваренные грибы нарезать в виде мелкой лапши и поджарить в масле. Затем в поджаренные ветчину и грибы добавить томат-пюре, прокипятить и смешать с макаронами.

Макароны с сушеными грибами. Грибы сварить, мелко изрубить. На грибном бульоне, которого не должно быть много, сварить макароны; 2-4 изрубленные луковицы поджарить докрасна в постном масле, положить грибы и смешать все с макаронами.

Макароны с грибами в томате. Макароны отваривают, откидывают на дуршлаг. Белые грибы или шампиньоны моют,

шинкуют, ошпаривают кипятком, откидывают на дуршлаг, затем жарят в масле. Перед окончанием жарения добавляют томат-пюре или кубанский соус и ставят в духовой шкаф на 10-15 минут.

Макаронник или лапшевник с сушеными грибами. Сухие грибы вымачивают 2-3 часа, откидывают на дуршлаг, мелко рубят и поджаривают нашинкованный репчатый лук. Перемешав лук и грибы, добавляют соль (по желанию – перец). Отваренные и откинутые на дуршлаг макароны или лапшу ровным слоем укладывают на сковороду, добавив взбитое сырое яйцо. Сковороду предварительно смазывают маслом и посыпают сухарями. На макароны или лапшу кладут грибной фарш, а сверху опять макароны или лапшу, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и ставят в духовой шкаф на 15-20 минут.

Налим, запеченный под луковым соусом с грибами. Куски рыбы, нарезанные от филе без кожи и костей, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить в топленом масле. Сковороду или овальное блюдо (для запеканки) смазать маслом, затем налить немного лукового соуса с грибами, уложить обжаренную рыбу, рядом положить некрупные, одинакового размера клубни отваренного картофеля. Залить картофель и рыбу луковым соусом с грибами, посыпать сухарями или тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь до образования на соусе румяной корочки.

Подать рыбу в той же посуде, в которой она запекалась, полить маслом и посыпать зеленью петрушки.

Окунь морской, запеченный в соусе с грибами. На порционную сковороду, смазанную жиром, налить немного красного соуса с грибами, на середину положить кусок жареной рыбы, а вокруг – кружочки вареного картофеля. На рыбу можно положить раковую шейку или кусочек краба. Затем все залить красным соусом с луком и грибами, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в течение 10-15 минут.

Так же можно приготовить треску.

Окунь морской, запеченный с грибами, луком и картофелем под сметанным соусом. На металлическое блюдо налить немного сметанного соуса, положить жареную рыбу, а вокруг нее поджаренные ломтики картофеля. На рыбу уложить жареные белые грибы и репчатый лук, ломтик яйца и залить все сметанным соусом. Затем посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать, посыпав зеленью петрушки или укропа.

Так же можно приготовить треску, щуку, сома.

Омлет с грибами. Для приготовления омлета свежие белые грибы мелко шинкуют, поджаривают в масле, смешивают со взбитыми яйцами, солят и запекают. Омлет подается к столу

посыпанный мелко рубленной зеленью петрушки либо укропа. На 100 г свежих грибов – 2 яйца.

Омлет можно приготовить с сухими грибами. В этом случае грибы 2 часа вымачивают в небольшом количестве воды, а затем в этой же воде варят на слабом огне два часа. Сваренные грибы откидывают на дуршлаг, затем мелко шинкуют.

В дальнейшем поступают так же, как со свежими грибами (на 10 г сухих грибов – 1 яйцо).

Омлет, фаршированный грибами. Свежие грибы (белые, подосиновики, подберезовики, маслята) ошпаривают водой и откидывают на дуршлаг. Когда грибы обсохнут, их шинкуют и обжаривают в масле. Отдельно жарят лук, затем смешивают с грибами, добавив соль.

Из яиц, муки и молока готовят омлет. В снятый со сковороды теплый омлет заворачивают грибной фарш.

На 100 г свежих грибов – 2 яйца, 2 ложки молока, ложку пшеничной муки, $^1/_4$ луковицы.

Фаршированный омлет можно сделать и по-другому. Свежие грибы нарезать тонкими ломтиками и поджарить в сливочном масле, затем добавить сметану, соль и дать прокипеть. Готовят омлет так: приготовленную яичную массу выливают на горячую сковороду с маслом и запекают до тех пор, пока масса не станет густой. Затем на середину сковороды поверх омлета кладут фарш из грибов, закрывают его с двух сторон омлетом, приподняв при помощи тонкого ножа края и придав омлету форму пирожка.

Перед подачей омлет разрезают на куски и поливают сливочным маслом.

Осетрина, севрюга или белуга, запеченные с грибами и луком. На сковороду налить немного лукового соуса с грибами, положить припущенную рыбу, на нее – половинки поджаренного помидора, залить все этим же соусом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Осетрина с шампиньонами в соусе. Опустить осетрину в кипяток минуты на 2, вынуть, обчистить чешую, вымыть и положить в кастрюлю вместе с пряностями, посолить и поставить варить до мягкости на 1-1,5 часа. Затем приготовить к осетрине соус или подливку: взять 10-15 шампиньонов, вымыть, очистить и мелко нарезать, вскипятить в небольшом количестве воды с уксусом, потом взять 1,5 столовой ложки масла и столько же муки, растереть, развести 2 стаканами рыбного бульона и одним стаканом сметаны, вылить шампиньоны с водой, в которой варились, в этот соус, поставить на плиту, мешать, пока не загустеет, прибавить сок из 7 г лимона и вскипятить еще один раз. Подавая на стол, усыпать рубленым укропом или петрушкой.

На 1,5-2 кг осетрины – моркови, петрушки, сельдерея по 1 корешку: лавровых листьев – 5; перца – 8 горошин; соли по вкусу.

Для соуса: шампиньонов – 10-15; уксусу – 1 столовую ложку; муки, масла – по 1,5 столовой ложки; соли по вкусу; рыбного бульона – 2 стакана; сметаны – 1 стакан; соку лимонного из 7 г лимона; зелени – 1 столовую ложку.

Пеламида, запеченная в соусе с луком и грибами. Жареный кусок рыбы с кожей и костями положить на смазанную жиром порционную сковороду, на которую предварительно налито немного соуса. Вокруг рыбы уложить ломтики или кружочки вареного картофеля, все это залить красным соусом с луком и грибами, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Так же можно приготовить скумбрию.

Перепела, жаренные с грибами. Разрезать подготовленных перепелов вдоль со стороны спины, удалить все косточки. Тушки распластать, надеть на шпажку, посыпать солью и перцем и жарить в сотейнике.

Готовых перепелов положить на блюдо, гарнировать белыми грибами, жаренными в масле. Из сотейника слить жир, влить коньяк и крепкий коричневый бульон (40-50 г), прокипятить, процедить, полить перепелов этим соком и посыпать укропом, украсить зеленью.

Пирожки картофельные с морковью или грибами. Приготовить картофельную массу так же, как и для картофельных котлет, но без муки, и фарш из вареной, мелко нарубленной моркови или из сваренных сушеных белых грибов с поджаренным луком. Разделать пирожки, уложить на лист, смазанный маслом, смазать яйцом и запечь.

Плов с грибами. Очищенные и промытые свежие грибы (белые, шампиньоны, подберезовики и др.) нарезать кубиками (5-7 мм) и обжарить на топленом сливочном или подсолнечном масле. В кипящую воду добавить соль, масло, поджаренные грибы, засыпать промытый в горячей воде рис и варить, как рассыпчатую кашу.

Плов откидной. Промыть рис, засыпать в подсоленную кипящую воду и варить, пока снаружи станет мягким, а внутри еще будет твердым. В этот момент рис надо откинуть на сито и поливать его холодной водой, пока остынет. Затем в глубокой кастрюле распустить часть жира, положить туда отварной рис, полить остальным жиром, закрыть крышкой и варить 40-50 минут.

Помидоры, фаршированные грибами и яйцами. Срезать верхушку, удалить семена, стараясь не испортить внешнего вида

помидоров, посыпать солью и перцем. Наполнить их фаршем из грибов, уложить на противень, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Для приготовления фарша грибы очистить, промыть и залить кипящей водой. Через 5-6 минут их мелко нарубить и жарить в масле 20-30 минут, помешивая. После этого грибы смешать с мелко нарубленными вареными яйцами, зеленым луком, зеленью петрушки и посолить.

При подаче помидоры полить сметанным соусом.

Помидоры, фаршированные грибами. У свежих помидоров срезать верхушку, выжать сок, удалить семена и часть мякоти. Репчатый лук мелко нарубить и спассеровать в масле, затем добавить мелко нарубленные свежие белые грибы или шампиньоны, томат-пюре, чеснок, мелко рубленную зелень петрушки и продолжать пассерование. Все это смешать с молотыми сухарями, заправить солью и перцем. В подготовленные помидоры положить начинку, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Почки в мадере с шампиньонами. Очищенные от пленок телячьи, бараньи или свиные почки нарезать ломтиками толщиной 5-6 мм, посолить и непосредственно перед подачей поджарить в сливочном или топленом масле или в сливочном маргарине. После этого немедленно залить красным соусом с мадерой и добавить жареные свежие или консервированные шампиньоны, нарезанные тонкими ломтиками, и прокипятить. Шампиньоны можно заменить белыми грибами.

При подаче сверху посыпать зеленью петрушки.

Почки в соусе с ветчиной и грибами запеченные. Почки (телячьи – сырые, говяжьи – вареные) нарезать в форме крупной лапши. Так же нарезать вареную ветчину и вареный соленый язык, свежие грибы (белые или шампиньоны), затем обжарить в жире; грибы и почки – по отдельности, а ветчину и язык – вместе. Обжаренные продукты положить в посуду, добавить сметанный соус с томатом и луком, перемешать. Смесь положить на порционную сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь до образования на поверхности румяной корочки.

Подать почки в той же посуде, в которой они запекались, полив маслом.

Пюре из шампиньонов. Очищенные свежие шампиньоны хорошо вымыть и пропустить через мясорубку с частой решеткой. Разогреть на сковороде сливочное масло, положить грибы, добавить соль, перец, лимонный сок. Жарить грибы до тех пор, пока немного подсохнут, после чего залить их небольшим

количеством молочного соуса. Прокипятить несколько минут.

Рагу из грибов (по-венгерски). Промытые белые грибы, шампиньоны или подберезовики нарезают крупными кусками, обсыпают мукой и тушат на смальце или сливочном масле, добавив немного воды, соль и перец. Соус должен быть консистенции жидкой сметаны.

Рагу овощное с грибами. Картофель нарезают кубиками, лук репчатый – кружочками, морковь – крупной соломкой. Мелко режут корень сельдерея или петрушки. Все по отдельности обжаривают в смальце или растительном жире.

Сухие белые грибы тщательно промывают и замачивают на 1,5 часа, после чего их отжимают, нарезают мелкой соломкой и обжаривают.

Отдельно приготовляют соус. В воду, в которой замачивались грибы, добавляют поджаренную муку с жиром, соль, перец и кипятят 2-3 минуты. Овощи и грибы смешивают и заливают соусом.

При подаче на стол рагу можно посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Репа, фаршированная рисом и грибами. Очищенную репу отварить до полуготовности, с нижней стороны острой ложкой вынуть часть мякоти так, чтобы получилась форма чашечки.

Для фарша отварить рис, добавить к нему пассерованный, мелко нарезанный лук, вареные рубленые грибы, половину вынутой из репы мякоти, измельченную зелень петрушки, соль и перец. Наполнить этим фаршем репу, посыпать молотыми сухарями, смешанными с тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

На грибном отваре приготовить соус с луком и томатом, перед подачей залить этим соусом репу и прогреть.

Севрюга в томате с грибами. Подготовленную рыбу разрезать на куски, ошпарить кипятком и обмыть холодной водой. Очистить, промыть и нарезать шампиньоны (или белые грибы). Разместить все в кастрюле. Посолить, посыпать перцем, полить белым вином, влить стакан бульона (или воды), смешанного с томатом-пюре, накрыть кастрюлю крышкой и варить рыбу 15-20 минут. Когда рыба сварится, бульон слить в другую кастрюлю и приготовить соус, как для паровой осетрины.

Подавать рыбу с отварным картофелем и малосольными огурцами.

Сморчки или строчки в сметане. Подготовленные свежие сморчки или строчки опускают на 15-20 минут в кипящую воду (кастрюлю прикрывают крышкой), затем откидывают на дуршлаг, промывают холодной водой (воду, в которой варились грибы,

использовать нельзя). Грибы шинкуют, солят, обжаривают в масле, затем посыпают мукой и продолжают жарить. Перед окончанием добавляют сметану и кипятят. Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Сморчки в сливках. Сморчки очистить, вымыть, нарезать ломтиками, посыпать перцем. Залить молочным соусом и сливками в равных количествах и положить масло. Припускать в закрытой посуде до готовности. Заправить лимонным соком.

Сморчки, жаренные в масле. Сморчки нарезать ломтиками, положить в горячую воду и варить 5-10 минут, откинуть на сито и отжать. Заправить солью, перцем, сбрызнуть лимонным соком. Жарить на масле до образования румяной корочки.

Солянка грибная на сковороде. Подготовить тушеную капусту. Грибы (белые, рыжики или грузди) промыть и прокипятить 5 минут, откинуть на сито и дать воде стечь. После этого грибы нарезать и обжарить в масле. Отдельно обжарить лук, смешать с грибами, добавить каперсы и нарезанные ошпаренные огурцы. На сковороду положить слой капусты, затем грибы, а поверх них положить слой капусты, затем посыпать толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в горячей духовке. Перед подачей на стол положить сверху солянки ломтик лимона, маслины и маринованные ягоды.

Другим способом солянку готовят следующим образом. Нашинкованную капусту тушат в течение часа, добавив немного воды, уксуса и русского масла. За 15-20 минут до окончания тушения кладут томат-пюре или кубанский соус, Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики, рыжики, опенки) опускают в кипяток на 15-20 минут, затем откидывают на дуршлаг, нарезают ломтиками и обжаривают в масле.

Выложив грибы в миску, на той же сковороде поджаривают нашинкованный лук и затем смешивают его с грибами, добавив мелко нарезанный соленый огурец, соль и перец.

Тушеную капусту укладывают на сковороду, на капусту кладут приготовленные грибы, а сверху снова покрывают слоем капусты, посыпают толчеными сухарями и, сбрызнув маслом, ставят на 15-20 минут в духовой шкаф.

Грибную солянку можно сделать и из квашеной капусты, но тогда уксус не добавляют. Вместо свежих грибов можно использовать сушеные (их предварительно вымачивают в течение 2 часов), а также соленые или маринованные.

Сом, запеченный в томатном соусе. На сковороду налить немного томатного соуса с грибами, положить припущенную рыбу, вокруг нее разместить ломтики вареного картофеля и все залить томатным соусом с грибами. Посыпать тертым сыром,

сбрызнуть маслом и запечь. Подать на сковороде.

Стерлядь (консервированная) в томате с шампиньонами. Стерлядь с томатным соком переложить из банки в сотейник или кастрюлю, прибавить сваренные и нарезанные ломтиками шампиньоны, залить белым вином и, накрыв крышкой, варить 5-6 минут.

Слить бульон в другую кастрюлю, поставить ее на огонь, прибавить муку, смешанную с чайной ложкой масла, и варить соус, помешивая ложкой, 3-5 минут. Потом прибавить соль, кусочек масла и хорошо перемешать.

При подаче на стол выложить стерлядь на подогретое блюдо, сверху положить шампиньоны, полить процеженным соусом и гарнировать кружочками очищенного лимона. К рыбе можно подать отварной картофель и огурцы.

На банку (350 г) стерляди в томате – стакан белого столового вина, 100 г шампиньонов, чайная ложка муки, столовая ложка масла, пол-лимона.

Судак в соусе с грибами. Филе судака разрезать на куски и припустить. Готовую рыбу уложить на порционную сковороду, сверху положить прогретые шампиньоны или белые грибы и полить томатным или паровым соусом.

При подаче блюдо довести до кипения, украсить раковыми шейками или кусочками крабов, а также кружочком очищенного лимона. Так же можно приготовить осетрину, белугу, стерлядь, щуку, треску, налима и другую рыбу.

Телятина, свинина или баранина с грибами и помидорами. Почечную часть корейки или мякоть задней ноги обмыть, очистить от сухожилий, нарезать ломтиками, отбить тяпкой, посолить, положить на сковороду с разогретым маслом и жарить с обеих сторон до готовности (8-10 минут).

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, обмыть холодной водой, нарезать ломтиками и поджарить в масле. Помидоры обмыть, разрезать пополам, посыпать солью и перцем и тоже поджарить в масле. При подаче на стол положить мясо на блюдо, сверху поместить грибы и помидоры и все залить томатным соусом, приправленным небольшим количеством мелко нарубленного чеснока. На гарнир дать отварной картофель.

Треска, запеченная под луковым соусом с грибами. Сваренные в пряном отваре куски филе положить на сковороду, обложить ломтиками вареного картофеля, залить луковым соусом с грибами, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом, запечь и подать на сковороде. Так же можно приготовить щуку, судака или сома.

Утки дикие со сморчками. Выпотрошить и вымыть уток,

положить их на $^1/_2$ часа под гнет и дать им приплюснуться, т. е. сделать плоскими. Потом изжарить их на сковороде в масле или свином сале. Сморчки (из расчета 2 чайные чашки сырых сморчков на каждую утку) отварить, мелко изрубить, влить по $^1/_2$ чашки воды на каждые 2 чашки сморчков и варить с маслом, солью, перцем, пока вся вода не выкипит. Потом всыпать чайную ложку крупчатой муки и влить чайную чашку сметаны, но наблюдать, чтобы соус не был очень жидким. Можно прибавить немного сахару. Затем положить уток на блюдо, обложить кругом сморчковым соусом и подавать.

Если нет сморчков, можно взять свежие или сушеные белые грибы.

Фазан, жаренный с грибами и луком. Фазана кладут в сотейник и жарят. После того, как фазан зарумянится со всех сторон, добавляют сырые мелкие шляпки шампиньонов и головки лука-саженца, предварительно поджаренные в масле, закрывают посуду крышкой и доводят до готовности на слабом огне. Затем прибавляют вино (мадеру), коричневый крепкий бульон, дают прокипеть. Блюдо можно готовить также и без вина.

При подаче фазана укладывают в глубокое блюдо, вокруг кладут шампиньоны и лук, поливают соком, накрывают крышкой, нагревают до кипения. На гарнир можно дать жареный картофель.

Фазан, жаренный в сметане с шампиньонами. Фазана жарить в масле в жарочном шкафу. По окончании жарения разрезать его на куски, положить в сотейник, прибавить шампиньоны (мелкие шляпки), сок, полученный при жарке фазана, залить сметанным соусом, накрыть крышкой и довести до готовности при слабом кипении.

При подаче положить фазана на блюдо, гарнировать шампиньонами, полить соусом и посыпать зеленью петрушки. К фазану можно подать жареный картофель.

Филе с шампиньонами. Мясо (вырезку) обмыть, очистить от сухожилий, нарезать по 100-150 г и слегка обровнять ножом, но не отбивать. Филе посыпать солью и перцем. За 10-15 минут до подачи филе жарят в масле с двух сторон на сильно разогретой сковороде. Готовое филе кладут на блюдо, а на сковороду – целые (мелкие) или нарезанные (крупные) шампиньоны, предварительно сваренные, слегка обжаривают их, посыпают мукой и снова обжаривают 1-2 минуты, после чего вливают немного мясного бульона, кипятят и поливают филе полученным соусом (шампиньоны укладывают на филе сверху).

Еще вкуснее получается соус, если прибавить к нему после того, как обжарятся посыпанные мукой шампиньоны, 1-2 рюмки

вина (мадеры), а потом бульон. На гарнир к филе можно дать жареный картофель.

Филе карасей с грибами в сметанном соусе. Разделать рыбу на филе с кожей, посолить, запанировать в муке и поджарить в масле. Затем переложить рыбу на сковороду, уложить вокруг нее свежие белые жареные грибы (можно прибавить пассерованный лук и ломтик вареного яйца), залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и быстро запечь.

Подать на сковороде, посыпав рыбу зеленью петрушки.

Филе рябчика со свежими грибами. Филе рябчика нафаршировать паштетной массой, смешанной с кнельной массой, смочить в яйце и запанировать в сухарях, затем жарить в сотейнике с маслом до готовности. Отдельно приготовить волованы из картофельного пюре и зарумянить их в жарочном шкафу.

При подаче волованы наполнить жареными белыми грибами, заправленными сливками или сметаной, поместить на блюдо, а на волованы положить жареное филе. Вокруг волованов налить немного соуса с мадерой.

Филе курицы с грибами. Куриное филе, нафаршированное кнельной массой, посолить и припустить в сотейнике с маслом. Одновременно приготовить из картофельного пюре, заправленного сливочным маслом и яйцами, волованы и слегка зарумянить их в жарочном шкафу.

При подаче на блюдо или тарелку положить прогретые волованы, наполненные пюре из шампиньонов или свежих белых грибов, заправленные белым соусом, на них поместить филе, а поверх положить ломтики шампиньонов. Все это полить соусом с мадерой. Украсить веткой петрушки.

Хрящи с шампиньонами в томатном соусе. Вареные хрящи рыб осетровых пород и припущенные шампиньоны нарезать ломтиками, прогреть в сотейнике со сливочным маслом, а также с томатным соусом или с соусом «Южный».

При подаче положить хрящи и шампиньоны на сковороду, довести до кипения и посыпать укропом.

Цыплята, фаршированные сморчками. Цыплят нашпиговать, натереть солью, потом приготовить фарш следующим способом: перебранные и вымытые сморчки отварить, нарезать, посыпать перцем, солью, положить в кастрюлю, прибавить 100 г масла, влить немного сметаны и жарить до тех пор, пока они не превратятся в густую массу. Потом фарш слегка остудить, начинить им каждого цыпленка, зашить отверстие и положить их в кастрюлю, добавить туда 100 г масла и $^1/_2$ чашки

воды или бульона, накрыть крышкой и поставить жарить до полуготовности, приливая понемногу сметану, а затем дать им хорошенько зарумяниться. Когда цыплята будут готовы, их выкладывают на блюдо, поливают соком, в котором жарились, обсыпают сухарями или петрушкой и цельными подают к столу.

Для трех цыплят – 100 г шпига, 100 г сливочного масла, стакан сметаны, соль (по вкусу).

Для фарша: сморчков – 1 кг, масла – 100 г, сметаны – стакан, соль и перец (по вкусу).

Цыпленок, жаренный кусками, с шампиньонами. Подготовленного цыпленка разрубить на куски, посолить, запанировать в муке и жарить в сотейнике с маслом до образования румяной корочки. Затем добавить нарезанные шампиньоны, закрыть сотейник крышкой и довести птицу и грибы до готовности. После этого переложить птицу с грибами в другую посуду и хранить их горячими.

Из сотейника слить жир, а в оставшийся сок влить вино (мадеру), добавить красный соус, вскипятить и процедить.

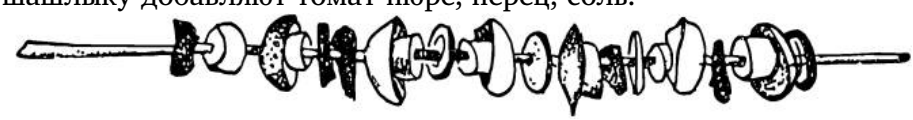
При подаче положить цыпленка на блюдо или тарелку, сверху – шампиньоны и полить все соусом.

На гарнир можно подать жареный картофель, молодой отварной картофель или картофельные крокеты.

Цыпленок с белыми грибами. Поджарить куски цыпленка в сотейнике до образования румяной корочки, добавить нарезанные ломтиками вареные белые грибы или мелкие шляпки грибов, закрыть сотейник крышкой и довести цыпленка почти до готовности. За 5-10 минут до окончания влить в сотейник сметанный соус и прокипятить.

При подаче положить цыпленка на блюдо, полить соусом с грибами и посыпать зеленью.

Шашлык из свежих грибов. Подготовленные молодые грибы (белые, подосиновики, подберезовики, рыжики) погружают на 10-15 минут в кипящую воду, затем вынимают, откидывают на дуршлаг и нанизывают на тонкие деревянные палочки (длина палочки зависит от диаметра сковороды), чередуя грибы с ломтиками репчатого лука и кусочками свиного сала. Шашлык обжаривают на сковороде. За несколько минут до готовности к шашлыку добавляют томат-пюре, перец, соль.



Шашлык подается к столу на палочках. К нему подают нарезанные ломтиками свежие или целые квашеные помидоры, а также нарезанный репчатый или зеленый лук.

Шашлык из сушеных белых грибов. Сухие белые грибы (небольшого размера) моют, вымачивают в течение 3 часов и нанизывают на деревянные палочки, чередуя с салом и луком, посыпают солью и перцем и обжаривают на сковороде, добавив несколько столовых ложек воды. К шашлыку подают вымоченный в уксусе репчатый лук и свежие либо соленые красные помидоры.

Шашлык можно готовить из ножек белых грибов, вымочив их в течение 2 часов. Варят их не более часа.

Шампиньоны жареные. Очистить, вымыть и нарезать шампиньоны тонкими дольками. Распустить на сковороде масло, положить подготовленные грибы и жарить на среднем огне, пока они не подрумянятся и не сделаются мягкими. В конце жарения посолить и поперчить (по вкусу) и подавать к столу с поджаренными в масле ломтиками белого хлеба с обрезанной коркой.

Хорошо добавить в жареные шампиньоны томленую смесь мелко нарубленной зелени петрушки, зеленого лука (по $^1/_2$ чайной ложки) и густой сметаны (по $^1/_2$ столовой ложки на порцию).

Можно также подать к шампиньонам тонкие ломтики поджаренной свиной грудинки.

На 100 г шампиньонов – столовая ложка (20 г) сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу.

Шампиньоны, запеченные в молочном соусе. Подготовленные шампиньоны нарезать очень тонкими ломтиками. Посолить, посыпать перцем и поджарить в масле. Залить молочным соусом и сливками, прокипятить так, чтобы жидкость несколько выпарилась.

Готовые грибы положить на сковороду, посыпать тертым сыром и запечь.

Шампиньоны в молочном соусе со сливками. Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем. Залить молочным соусом и сливками в равных количествах, положить масло. Припускать в закрытой посуде до готовности. Заправить лимонным соком.

Шампиньоны тушеные. Шампиньоны кипятят 15-20 минут в небольшом количестве подсоленной воды, затем добавляют поджаренную муку, соль, перец, накрывают крышкой и тушат 30 минут, не помешивая.

На стол тушеные шампиньоны подают с отварным рассыпчатым рисом, залив сливками или сметаной.

Эскалоп с грибами и помидорами. Почечную часть корейки или мякоть задней ноги (телятина, свинина, баранина) обмыть, очистить от сухожилий, нарезать ломтиками, отбить тяпкой.

Отбитые куски мяса посолить, положить в сильно разогретый сотейник или на сковороду с маслом и жарить с обеих сторон до готовности (10-15 минут).

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, обмыть холодной водой, нарезать ломтиками и поджарить в масле.

Помидоры обмыть, разрезать пополам, посыпать солью, перцем и поджарить в масле.

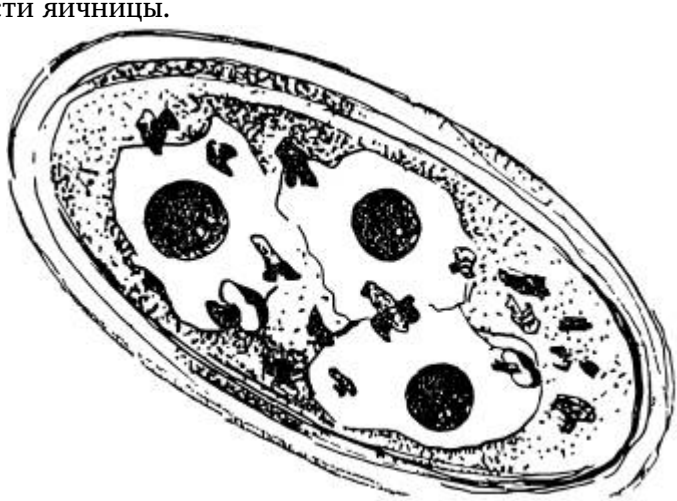
При подаче на стол сверху эскалопа положить жареные грибы и помидоры, все залить томатным соусом, приправленным небольшим количеством мелко рубленного чеснока. На гарнир подать отварной картофель.

Эскалоп можно приготовить и без томатного соуса с одним из следующих гарниров: с грибами в сметане, с бобами, горошком, капустой (брюссельской или цветной), со спаржей или жареными помидорами.

Эскалоп с луком и шампиньонами. Куски телятины, нарезанные из спинной части или от мякоти задней ноги, слегка отбить тяпкой, обровнять, посолить, посыпать перцем и жарить на масле в сотейнике. Жареные куски переложить в другую посуду, а в сотейник с оставшимся в нем мясным соком и жиром положить рубленый репчатый лук, поджарить его, затем добавить рубленые свежие шампиньоны и снова жарить до готовности последних. После этого влить сухое белое вино в красный соус, прокипятить, заправить солью и перцем. Залить этим соусом жареное мясо и прокипятить.

Подать с картофелем, овощами, макаронными изделиями, рассыпчатой рисовой или гречневой кашей.

Яичница с грибами. Свежие белые грибы или шампиньоны нарезать тонкими ломтиками и поджарить на сковороде в сливочное масле. После этого на грибы вылить яйца и жарить до готовности яичницы.



Яйца с дичью и шампиньонами. Вареную дичь и шампиньоны нарезать соломкой, обжарить на масле, добавить вареную домашнюю лапшу. Все это размешать, положить в металлические чашечки; в каждую чашечку выпустить по одному яйцу, посыпать солью и перцем, запечь.

Яичная каша с грибами. Свежие или консервированные белые грибы или шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, посолить и поджарить в сливочном масле. К поджаренным грибам можно добавить сметану и прокипятить. Положить грибы в мисочку с яичной кашей, посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа и подать.

Соусы

Вкусны не только блюда, приготовленные из грибов, но и приправленные грибным соусом. Французы, например, считают, что грибной соус это все: с ним можно съесть даже старую кожу. Различные грибные соусы подаются к многим блюдам из мяса, рыбы, картофеля, овощей и др.

Для приготовления соусов используется пассерованная мука. Она приобретает приятный вкус и запах жареного ореха. Пассеровать ее можно без жира или с жиром.

Мука красной пассеровки используется для приготовления соусов красного цвета на мясном бульоне. При пассеровке без жира муку насыпают на сухую чистую сковороду и, помешивая, поджаривают при температуре 150-160˚ до желтоватого или коричневого цвета.

Если пассеровку готовят на жире, то его нагревают до полного испарения влаги, затем уже насыпают муку.

Мука белой пассеровки используется для приготовления соусов белого цвета на мясном, рыбном или грибном бульонах, а также для молочных и сметанных соусов. Эту пассеровку приготовляют так же, как и красную (без жира или с жиром), но нагревают муку при температуре 110-120˚, не допуская изменения ее цвета.

Соус грибной (для картофельных котлет или запеканок). Промытые в теплой воде сухие грибы замочить в трех стаканах холодной воды 2-3 часа, а затем в этой же воде сварить без соли.

Столовую ложку муки с таким же количеством масла поджарить до светло-коричневого цвета и развести двумя стаканами горячего процеженного грибного бульона и варить при слабом кипении 15-20 минут. Мелко нарезанный лук поджарить в масле, добавить нашинкованные сваренные грибы и все еще раз слегка прожарить, а затем переложить в соус, прибавить (по вкусу) соли и дать прокипеть.

На 50 г сухих грибов – столовая ложка муки, 1 столовые ложки масла, головка лука.

Соус грибной (белый). Горячую муку белой пассеровки развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить, кипятить 7-10 минут, после чего добавить вареные, мелко нарубленные грибы и пассерованный лук.

Подается соус к блюдам из картофеля.

Соус из свежих грибов к мясным блюдам. Берут 30 штук средней величины грибов, тщательно очищают, режут и тотчас кладут в холодную воду, затем моют в 2-3 водах, отжимают и

кладут в кастрюлю, солят, добавляют столовую ложку масла и жарят около получаса. В 2 стакана кипящего бульона кладут столовую ложку муки, растертой с ложкой масла, дают загустеть и вливают в грибной соус; солят, прибавляют перец и, залив все стаканом сметаны, хорошенько размешивают, дают прокипеть, выливают в соусник и подают к любому мясному блюду. Можно добавить в соус жареный, мелко нарубленный лук.

К мясным, рыбным и овощным блюдам соус из свежих грибов можно приготовить и по-другому.

Репчатый лук и грибы нарубить и отдельно спассеровать в сливочном масле. Пассерованные лук и грибы соединить с красным соусом, добавить сильно концентрированный бульон (фюме) и варить при слабом кипении 15-20 минут. Заправить соус солью, лимонной кислотой или лимонным соком, сливочным маслом, добавить мелко нарубленный чеснок и размешать.

Вкусный грибной соус можно приготовить следующим образом.

Чисто вымытые грибы порезать на мелкие кусочки и варить с маслом и петрушкой до тех пор, пока они сделаются мягкими, затем прибавить к ним муку белой пассеровки, соль (по вкусу), перец, разбавить бульоном и дать хорошенько прокипеть. Если есть сметана или кислое молоко, то можно положить две ложки того или другого, чтобы соус был вкуснее.

Соус грибной кисло-сладкий. В грибной соус добавляют перебранный и хорошо промытый изюм, чернослив без косточек, сахар, пассерованный томат-пюре, уксус и кипятят 10-15 минут. В этот соус можно уксуса не добавлять.

Подают соус к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля, а также из крупы.

Соус грибной с луком и томатом. Готовый грибной соус соединяют с пассерованным луком, томатом-пюре, добавляют перец-горошек, лавровый лист и варят 10-15 минут.

Подается соус к картофельным и крупяным котлетам, биточкам, крокетам и картофельному рулету.

Соус луковый с грибами. В мелко нарубленный пассерованный репчатый лук добавить вареные рубленые белые грибы или шампиньоны, перец-горошек, лавровый лист и все вместе пассеровать 5-6 минут. Затем влить белое виноградное вино и уварить на $^1/_3$, потом соединить с красным основным соусом, посолить, варить 10-15 минут при слабом кипении. Заправить соус сливочным маслом.

Луковый соус с грибами используется при запекании овощей, рыбы, мяса.

На 800 г красного основного соуса – 50 г сливочного

маргарина, 30 г сливочного масла, 300 г лука репчатого, 50 г грибов белых сушеных или 150 г шампиньонов, 100 г белого виноградного вина, лавровый лист, перец-горошек.

Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами. Мелко нарубленный спассерованный лук смешать с нарезанной мелкими кубиками ветчиной (без жира) и жарить, помешивая, 3-5 минут. Затем добавить мелко рубленные корнишоны, каперсы, влить уксус и прокипятить. После этого влить красный основной соус, положить рубленые вареные шампиньоны, довести соус до кипения, посолить, размешать и заправить маслом.

Подается такой соус к блюдам из зайца, кролика, свинины, баранины.

Соус лимонный с грибами и каперсами. Яйцо хорошо взбить венчиком, соединить со сливками, добавить лимонную цедру и на водяной бане взбивать до загустения, затем заправить лимонным соком и солью (по вкусу). Одновременно белые грибы или шампиньоны нашинковать и отварить вместе с каперсами, затем откинуть на сито и соединить с соусом.

На 100 г маринованных грибов – 250 г сливок, 1 яйцо, 75 г лимона, 25 г каперсов.

Соус по-матросски. Различные коренья и репчатый лук, нарезанные соломкой, пассеровать в сливочном масле до тех пор, пока овощи не сделаются мягкими, затем соединить с томатным соусом, отваром шампиньонов и варить 15-20 минут.

Готовый соус процедить, протереть овощи и добавить вареные белые грибы или шампиньоны, нарезанные ломтиками, лук-саженец, спассерованный в сливочном масле, и довести до кипения. После этого в соус добавить вино, протертые анчоусы, масло и размешать.

Подается такой соус к припущенным или вареным рыбным блюдам.

Соус из сморчков. Сморчки намочить с вечера, чтобы из складок пленки выпал весь песок и другие примеси, выполоскать несколько раз в чистой воде, опустить в соленый кипяток, варить четверть часа, откинуть на решето, дать стечь воде, порезать на мелкие кусочки, распустить в кастрюле масло, положить туда нарезанные сморчки, прибавить рубленую луковицу, соль и перец, жарить под крышкой, часто мешая, чтобы не пригорели.

Приготовить соус, для чего взять столовую ложку масла и столько же муки, растереть все вместе, развести 2 стаканами бульона и поставить варить, постоянно мешая. Когда соус загустеет, положить обжаренные сморчки и влить стакан сметаны, дать прокипеть два раза, если надо, посолить и прибавить немного сахару для вкуса, присыпав немного тертым

мускатным орехом. Можно присыпать рубленым укропом. Подают соус к картофельным и рыбным котлетам.

На 600 г сморчков – 100 г масла сливочного, луковица, столовая ложка муки, стакан сметаны, 2 стакана бульона, соль, перец (по вкусу), немного мускатного ореха.

Соус с трюфелями. В готовый красный соус добавить сильно концентрированный бульон (фюме), влить отвар от трюфелей и, помешивая, кипятить на слабом огне 10-12 минут. В эту смесь влить вскипяченную мадеру, положить мелко нарубленные трюфели и размешать.

Подается соус к фаршированным котлетам из домашней птицы и дичи и котлетам по-киевски, паштетам, филе.

Соус томатный русский. В томатный рыбный соус положить гарнир: морковь, петрушку, соленые огурцы, вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы, оливки, каперсы.

Морковь и петрушку нарезать мелкими брусочками и припустить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками и отварить. Вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы нарезать ломтиками. Если используют маринованные грибы, то их нарезают, заливают горячей водой и кипятят 5-6 минут для уменьшения кислоты. Оливки перебрать и вырезать косточки. Каперсы отделить от рассола, удалить плодоножки.

Подготовленный гарнир положить в томатный соус и подать к вареной или припущенной рыбе.

Соус томатный с грибами к мясу. Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать, а свежие грибы (белые или шампиньоны) нарезать тонкими ломтиками и поджарить в подсолнечном масле, положить их в горячий томатный соус, влить вино, добавить перец-горошек и варить 10-15 минут. В готовый соус добавить мелко нарубленный чеснок и заправить сливочным маслом.

Подается соус к филе, мясным котлетам, биточкам, антрекоту, вареному мясу, а также к блюдам из телятины и домашней птицы.

Соус томатный с грибами к овощам и мясу. Морковь, петрушку, стручковый сладкий перец и репчатый лук нашинковать соломкой, грибы нарезать тонкими ломтиками. Овощи спассеровать, а грибы обжарить в подсолнечном масле отдельно. После этого грибы и овощи соединить, залить томатным соусом, добавить сильно концентрированный бульон (фюме) и варить при слабом кипении 15-20 минут. За 2-3 минуты до окончания варки в соус положить мелко нарезанные листья экстрагона и шпината, а по окончании варки положить соль,

мелко нарубленный чеснок и сливочное масло.

Соус томатный с грибами к рыбе. Мелко нашинкованный лук спассеровать в растительном масле. Пассерованный лук и нарезанные тонкими кусочками шампиньоны или белые свежие грибы соединить с томатным соусом и варить 10-15 минут, после чего добавить мелко нарубленный чеснок, соль. Подается такой соус к вареной или запеченной рыбе.

Соус из шампиньонов. Вымыть шампиньоны, нарезать тонкими дольками, отварить в подсоленном кипятке до готовности.

Растопить на сковороде масло, смешать с мукой, развести горячим грибным отваром, посолить, поперчить (по вкусу) и проварить. Положить в соус грибы и подавать к рыбе, рыбным, картофельным или рисовым котлетам.

На 100 г шампиньонов – по столовой ложке муки пшеничной и сливочного масла, воды столько, чтобы получились два стакана готового грибного отвара, зелень петрушки, укропа, соль и перец – по вкусу.

Соус с соком шампиньонов. Мелко нашинкованный репчатый лук залить кипятком и немедленно откинуть на сито или дуршлаг. Когда вода стечет, лук положить в кастрюлю с растопленным маслом и пассеровать на слабом огне так, чтобы цвет его не изменился. Затем лук протереть через частое сито, добавить горячий красный основной соус, перец-горошек, соль, сок шампиньонов и кипятить 5 минут.

Этот соус подается к жареной телятине, баранине, лангету, филе.

Соус с шампиньонами и мозгом. Мелко нарубленный лук спассеровать, добавить мелко нарезанные шампиньоны, влить красное вино и уварить до половины первоначального объема. Затем соединить с красным основным соусом, положить лавровый лист, перец-горошек, проварить 10-15 минут, после чего заправить солью и маслом.

Сваренный в соленой воде костный мозг (150 г) нарезать кусочками весом 5-8 г. При подаче мозг положить на мясо и полить соусом.

Такой соус подается к жареным мясным блюдам – лангету, филе, котлетам натуральным бараньим, курам, цыплятам.

Соус с шампиньонами и помидорами. Мелко нашинкованный лук спассеровать на сливочном маргарине или масле. Свежие очищенные шампиньоны промыть в холодной воде, нашинковать, обжарить в сливочном маргарине и положить в пассерованный лук. Затем туда же положить нарезанные дольками помидоры, влить белое вино и тушить в закрытой

крышкой посуде 15 минут. После этого добавить красный основной соус и прокипятить 5-10 минут. В готовый соус положить соль, рубленую зелень петрушки, листики эстрагона, перемешать и заправить сливочным маслом.

Подается соус к антрекоту, филе, тушеному мясу, биточкам из мяса, а также к блюдам из баранины и домашней птицы.

Изделия из теста с грибами

Блинчики с грибами. Испечь тонкие блины из пресного теста, приготовленного следующим образом: яйца взбить венчиком 1-2 минуты, добавить молоко, соль, перемешать и всыпать просеянную муку. Развести тесто и процедить его через частое сито. Затем на поджаренную сторону каждого блина положить грибной фарш и завернуть его. Смочить поверхность сложенных блинчиков яичным белком, обвалять в крошках белого пшеничного хлеба и обжарить в масле с обеих сторон.

Булочки с шампиньонами. Шампиньоны нарезать ломтиками, поджарить, добавить мелко нарезанный поджаренный репчатый лук, сметанный соус, проварить и наполнить этой смесью булочку из заварного теста.

Вареники с картофелем и грибами. Пресное тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 мм. Фарш разложить в виде шариков, закрыть вторым пластом и вырезать выемкой вареники. Сварить их в подсоленной воде, подать с маслом.

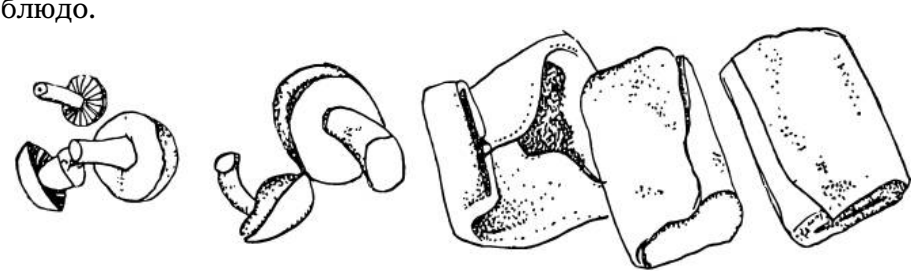
Для фарша: вареный протертый картофель смешать с пассерованным репчатым луком, перцем и вареными рублеными грибами.

Волованы с шампиньонами или белыми грибами. Шампиньоны или белые грибы обжарить, добавить сметанный соус, проварить и наполнить ими выпеченные волованы. При подаче волованы посыпать мелко нарезанным укропом.

Подавать волованы на тарелке, покрытой бумажной салфеткой. На 4 волована (по 20-25 г) – 60 г шампиньонов или свежих белых грибов, 10 г сливочного масла, 60 г сметанного соуса, укроп.

Волованы – это высокие коробочки круглой или овальной формы, выпеченные из слоеного теста.

Используют волованы для приготовления некоторых горячих и холодных блюд. Наполненные мясными или рыбными продуктами волованы подают в качестве блюд и закусок; с фруктами, вареньем или кремом – как пирожное или сладкое блюдо.



В зависимости от назначения волованы делают различной величины. Как самостоятельное блюдо их приготавливают весом по 80 г, на закуску делают меньшими.

Для волованов приготовить слоеное тесто и раскатать его в пласт толщиной 3-4 мм. Гофрированной выемкой вырезать кружки-лепешки. Половину всего количества лепешек уложить на лист, смоченный водой, и смазать яйцом. Из остальных лепешек маленькой выемкой вырезать середину. Полученное кольцо уложить на нижний кружок и прижать рукой.

Перед выпечкой поверхность волованов смазать яйцом, которое ни в коем случае не должно попадать на бока изделия, иначе слои теста склеятся и готовые изделия получатся кривыми.

Булочки из заварного теста с курицей и шампиньонами. Сварить курицу, охладить, удалить кости. Мякоть мяса и шампиньоны нарезать соломкой. Все прогреть в бульоне с маслом, добавить яично-масляный соус (голландский) и наполнить этим фаршем булочки, выпеченные из заварного теста, в которых сделан надрез. Сверху положить шляпки шампиньонов.

Корзиночки с белыми грибами. Обработанные свежие белые грибы нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить в масле, добавить сметанный соус, проварить, уложить в корзиночку, выпеченную из сдобного или слоеного теста, и посыпать мелко нарезанным укропом.

Кулебяка с грибами. Кислое тесто раскатать полоской шириной 18-20 см и толщиной 1 см. На середину по всей длине теста кладут фарш и края теста защипывают. Кулебяку поместить на лист, смазать яйцом, испечь. Фарш приготовить из соленых рубленых грибов и лука.

Пельмени с грибами. Сухие белые грибы 2 часа вымачивают в воде, а затем варят в той же воде в течение полутора часов, откидывают на дуршлаг, мелко рубят и обжаривают. Отдельно обжаривают нашинкованный репчатый лук. Смешав грибы с луком, получают фарш.

Тесто (делать его лучше с яйцом) тонко раскатывают и рюмкой вырезают кружочки. На каждый кружок кладут фарш, защипывают края и опускают пельмени в кипящую подсоленную воду. Готовые пельмени откидывают на решето, а затем обжаривают с двух сторон. При подаче к столу заливают сметаной.

Пироги из дрожжевого теста с грибами. Дрожжи (половину палочки на 1 кг муки) разводят теплой водой или теплым молоком, затем, прибавив растопленное масло, яйца, сахар и соль, добавляют муку, размешивают и ставят в теплое место. Когда тесто подойдет, его обминают и дают подойти еще раз.

Приготовленное тесто делят на два равных куска. Из каждого раскатывают пласт толщиной примерно в 1 см. Один пласт помещают на смазанный жиром противень. На тесто ровным слоем кладут начинку из свежих грибов (или из сушеных с рисом), накрывают другим пластом теста и защипывают. Пирог ставят в теплое место, дают подняться и смазывают взбитым яйцом. Затем ставят в духовой шкаф на 25-30 минут. Подают пирог горячим. Если этого сделать почему-либо нельзя, его перекладывают на бумагу и накрывают полотенцем, чтобы постепенно остывал, сохраняя мягкую корочку.

Пирожки с грибами. Приготовленное дрожжевое тесто выкладывают на доску, посыпают мукой, разделяют на кусочки, придав им форму шариков, которые оставляют на 5-10 минут, чтобы тесто немного подошло. Из шариков делают круглые лепешки и кладут на них начинку, после чего края лепешки соединяют.

Пирожки укладывают защипанной стороной на смазанный жиром противень и ставят на 15-20 минут в теплое место для подъема. Затем пирожки смазывают взбитым яйцом и пекут в духовом шкафу в течение 15-20 минут. Готовые пирожки снимают с листа, смазывают маслом и накрывают чистым полотенцем.

Грибные фарши, или начинки

Грибные фарши могут использоваться для пирогов, пирожков и других изделий.

Фарш грибной. Грибы очистить, вымыть, залить кипящей водой и оставить их там на 5 минут, затем откинуть на сито и промыть. После этого грибы изрубить, прожарить в масле, добавить томат, довести до кипения и смешать с мелко нарубленным прожаренным луком, солью и перцем.

На 500 г свежих грибов – 2 головки лука, по 2 столовые ложки масла и томата-пюре.

Начинку можно приготовить и по-другому.

Очищенные и вымытые свежие грибы варят 10 минут, откидывают на решето, мелко шинкуют, жарят в масле, добавляют сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль, затем прикрывают крышкой и тушат 15 минут. Добавляют нашинкованную зелень петрушки или укропа и дают остыть.

На 1 кг грибов – 3 ложки масла, головка репчатого лука, $^1/_4$ стакана сметаны.

Вкусная начинка получится, если ее приготовить следующим образом.

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, промыть, изрубить, обжарить в масле, посолить, добавить сметанный соус с луком и прокипятить. В фарш можно добавить отварной рис (100-200 г).

На 1,2 кг грибов (свежих) – 100 г топленого масла, 150 г соуса, соль.

Фарш из риса с грибами. Рис промыть, сварить и откинуть на дуршлаг или сито. Свежие грибы, очищенные и промытые, положить на 5 минут в кипящую воду, а затем откинуть на сито, промыть, мелко нарубить и поджарить в масле. Затем рис смешать с грибами, добавить поджаренный лук, соль и перец.

Если вместо свежих грибов взять сухие, их нужно предварительно сварить, затем изрубить и поджарить в масле с луком.

На стакан риса – 2 головки лука, 500 г свежих грибов или 50 г сухих, 3 столовые ложки масла.

Фарш из белых грибов, шампиньонов или опенков. Корни обрезать, шляпки положить в воду и тщательно промыть. Крупные грибы разрезать на части. Положить в сотейник масло (на 800 г грибов – 2 ложки) и, когда оно распустится, покласть грибы, посолить и варить до тех пор, пока не выкипит весь сок, который пустят грибы. Затем их охладить и изрубить.

Фарш из сушеных грибов. Сушеные белые грибы сварить, откинуть на дуршлаг, промыть для удаления песка, пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом и обжарить в половине жира.

Из остального жира и грибного отвара приготовить соус и заправить фарш.

Фарш из соленых грибов. Соленые грибы промыть, а если они слишком соленые, то надо замочить на 1-2 часа в холодной воде. Откинуть на дуршлаг, мелко изрубить и обжарить в жире, добавить сметанный соус с луком, отварной рис, перец, зелень и перемешать.

Вместо сметанного соуса можно отдельно поджарить в масле лук, смешать его с грибами, приправить перцем.

На 800 г соленых грибов – 100 г риса, 200 г соуса, 100 г масла растительного или сала растительного, перец молотый, зелень петрушки.

Фарш из квашеной капусты с грибами. Капусту перебрать, а если она очень кислая, промыть, ошпарить кипятком, мелко нарубить, сложить в кастрюлю, прибавить растопленное сливочное масло (или растительное) и тушить до готовности. Отдельно поджарить мелко нарубленный лук, прибавить к нему мелко нарезанные сваренные грибы, соль, перец; все это поджарить 3-4 минуты и смешать с капустой. На 1 кг капусты – 3-4 столовые ложки жира, 1-3 головки лука, 50 г сушеных грибов.

Фарш из гречневой каши с грибами. Промыть в двух-трех водах гречневую крупу, положить в кастрюлю, залить кипятком, посолить, размешать, поставить в горячую духовку и дать ей хорошенько пропечься. Спустя 1-1,5 часа выложить кашу в широкую посуду, положить в нее 100-200 г коровьего масла, посыпать перцем и солью (по вкусу), добавить мелко нарубленные грибы, которые готовят так: вымыть хорошенько грибы, залить кипятком, поставить варить до мягкости, откинуть на решето, дать стечь воде и мелко изрубить с одной луковицей, посолить по вкусу, посыпать перцем, выложить в гречневую кашу, полить 1-2 ложками бульона, в котором варились грибы, все хорошенько остудить и начинить пирог.

На 400 г крупы – 200 г сливочного масла, 200 г грибов, луковица, соль, перец.

С гречневой кашей начинку можно приготовить и другим способом.

Свежие грибы ошпаривают кипятком, откидывают на дуршлаг, затем шинкуют, поджаривают в масле. Отдельно поджаривают нашинкованный репчатый лук, затем варят вкрутую яйца и рубят их. Варят рассыпчатую гречневую кашу, дают ей

остыть. Затем грибы, лук, яйца и кашу смешивают, добавляют соль.

На 500 г грибов – 2 стакана гречневой крупы, 3-4 яйца, 3-4 ложки сливочного масла, 2 головки репчатого лука.

Литература

Акимушкин И. И. Тропою легенд. М., изд-во «Молодая гвардия», 1961.

Васильков Б. П. Грибы. М., изд-во Министерства сельского хозяйства СССР, 1959.

Кудрявцева – Молодчикова Л. П. Грибная быль. М., изд-во «Молодая гвардия», 1956.

«Наука и жизнь», 1963, № 1.

«Наука и жизнь», 1964, № 9.

Н. И. Орлов. О грибах. М., Институт санитарного просвещения, 1958.

Федяев В. М. Грибы – чудо природы. М., изд-во «Московский рабочий», 1964.

Иллюстрации

Съедобные грибы

Боровик сосновый

Боровик еловый

Подберезовики

Подосиновики

Маслята: 1 – поздние; 2 – летние, или зернистые

Моховики: 1 – желто-бурый; 2 – зеленый

Рыжики: 1 – еловые; 2 – сосновые

Груздь настоящий

Грузди: 1 – желтые; 2 – черные

Волнушка розовая

Подгруздок белый

Подгруздок черный (1); валуй (2)

Белянка (1) и серушка (2)

Горькушки

Сыроежки

Рядовка серая (1) и зеленка (2)

Опята осенние

Зонтик пестрый

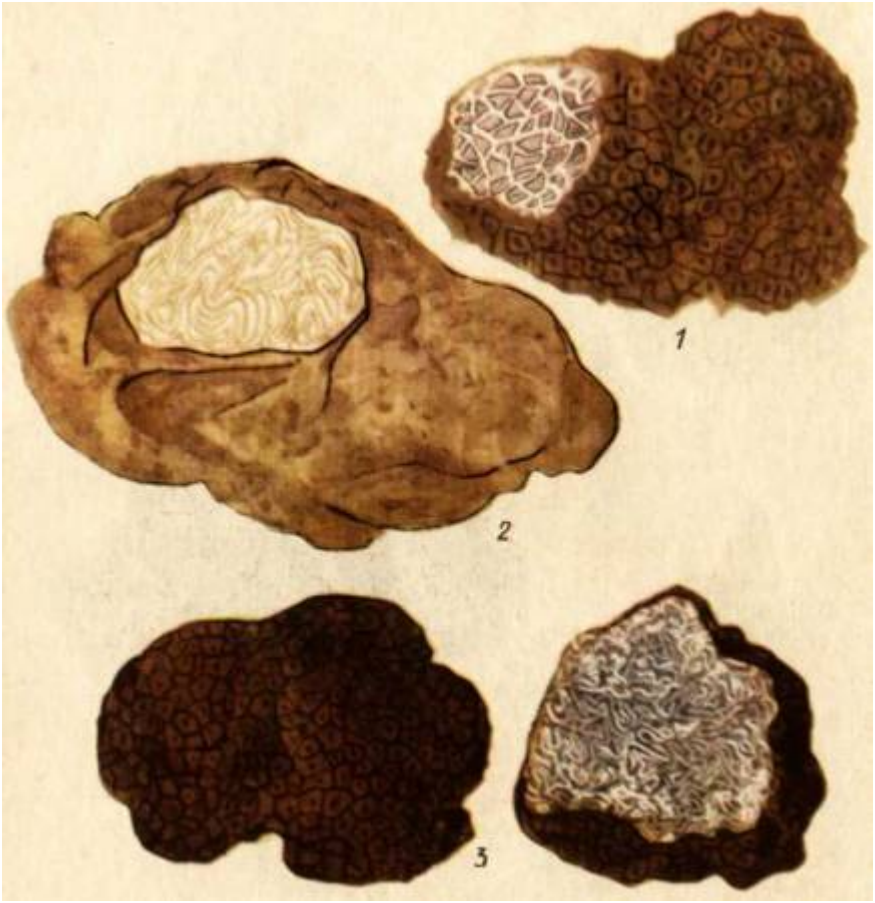
Шампиньоны: 1 – обыкновенный; 2 – полевой

Колпак кольчатый

Толстушка

Лисичка

Сморчки (1) и строчки (2)



Трюфели: 1 – русский черный; 2 – белый; 3 – французский черный

Ядовитые грибы

Бледная поганка

Мухоморы: 1 — вонючий; 2 — поганковидный

Мухомор красный

Мухомор пантерный

Желчный гриб (1) и перечный гриб (2)

Сатанинский гриб

Ложные серно-желтые опята

Ложные красно-кирпичные опята

notes

Примечания

1

Известия, 1962, 26 августа.

2

«Советская Россия», 1964, 28 июля.

З

Горная область в средней Германии.

4

Печатается сокращенно.

5

Данные взяты из книги И. Воронкевича, М. Горленко и др. «Грибы – друзья и враги человека». М., 1956.

6

Пассерование – это легкое поджаривание муки или измельченных овощей в небольшом количестве жира. Муку можно пассеровать без жира. На 100 г пассеруемых овощей жира берут 15-20 г. Овощи доводят до полу готовности. Пассеровкой достигают улучшения вкуса, аромата и внешнего вида овощей. Пассерованная мука используется для приготовления соусов.

7

Волованы – это высокие коробочки круглой или овальной формы, выпеченные из слоеного теста, картофеля и т. п..